

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

 www.enterisi.it

INTESA RAGGIUNTA L'Ente Nazionale Risi ha convocato a Milano il settore del riso europeo per discutere dell'import dai PMA

Vogliamo una tutela del comparto, non una farsa

Posizione unitaria di tutto il settore per una salvaguardia automatica realmente applicabile

Quando la natura ci mette lo zampino

Natalia Bobba

E' proprio vero che non bisogna mai dire "gatto finché non l'hai nel sacco"!

Infatti nessuno si aspettava che il 24 settembre, due grondinate nella stessa giorno, potessero infierire così tanto sui raccolti maturi e a trebbiare appena iniziata. Non c'erano condizioni climatiche tali da far pre-sagire fenomeni temporaleschi così violenti ed estesi. Nelle prime ore del mattino, la grondine è caduta sui territori di alcuni comuni del Vercellese tra cui Balocco, Formigliana, Carisio, Villarbott, lasciando strade e terreni bianchi come se fosse caduta neve fresca. Il secondo evento grondinone nello stesso giorno verso le 17 ha completato l'opera, interessando i comuni a sud di Vercelli per poi oltrepassare il fiume Sesia e dirigersi nel Novarese sempre con estrema violenza, scanciando grondine anche a sud di Milano coinvolgendo alcuni Comuni tra cui Gaggiano, Noviglio, Lachicchiera. Il cammino delle rubi di grondine è continuato toccando la provincia di Lodi e quasi contemporaneamente anche le campagne risicole tra Mantova e Verona con Nogarelo Rocca come epicentro. Anche la provincia di Ferrara con le sue risaie ha subito ingenti danni. I territori risicoli risparmiati sono stati pochi: gran parte della provincia di Parma, Reggio Emilia e Modena.

Vedere le campagne piene e coltivate a terra e le pannocchie ridotte a "scopini" non è sicuramente un bello spettacolo. Portare a casa il raccolto è la parte gratificante del lavoro dell'agricoltore e vederselo distruggere nel giro di pochi minuti in modo impotente, senza armi per bloccare la furia di una grondina, fa male sotto tutti punti di vista, morali ed economici.

E' vero che la maggior parte dei risicoltori è assicurata, e che la voce "assicurazione eventi atmosferici" fa parte del bilancio nei costi aziendali; comunque dopo mesi di lavoro, attenzioni e investimenti, vedere concretamente il raccolto a casa fa sempre piacere.

Sulla quantificazione dei danni, si sono fatte tante previsioni e stime, i numeri e le percentuali hanno "danzato" e in attesa di elementi più concreti che l'Ente Nazionale Risi acquisirà grazie alle analisi dei nostri SAT e delle denunce del riso raccolto da parte dei risicoltori, verranno comunicati i quantitativi indicativamente mantenuti rispetto a quelli previsti a inizio campagna.

Si raccomanda di prestare attenzione per le semine del prossimo anno. Le cariossi cadute sono già una "semina": quindi, fate attenzione nella scelta della varietà o della tecnologia per la prossima campagna e per la quale a giorni si inizierà la pianificazione.

Con il progredire dei negoziati per la revisione del regolamento relativo al sistema di preferenze tariffarie generalizzate (SPG), nel quale figura il regime a favore dei Paesi Meno Avanzati (PMA), il settore del riso dell'Unione europea si trova ad affrontare un momento cruciale perché necessita di una clausola di salvaguardia automatica in grado di contrastare le massicce importazioni di riso provenienti dai PMA, in particolare da Cambogia e Myanmar, che entrano nel territorio dell'Ue in esenzione dal dazio.

A causa degli accordi GATT e degli accordi bilaterali con diversi Paesi esportatori di riso, nonché della concessione unilaterale che l'Unione europea ha accordato ai PMA, possono entrare nel territorio doganale europeo, in esenzione del dazio, circa 650.000 tonnellate di riso lavorato all'anno, oltre a circa 460.000 tonnellate di riso semigreggio, sempre a dazio zero, di cui 260.000 di riso Basmati proveniente dall'India e dai Paesi

Kenia. Nella scorsa campagna di commerci e valutazioni (2024/25), le importazioni di riso nell'Ue hanno raggiunto il livello record di circa 1.735.000 tonnellate, base lavorato, con un dato record di circa 1.175.000 tonnellate per il riso lavorato, più quasi 787.000 tonnellate di riso semigreggio.

Tra i fornitori di riso lavorato, la Cambogia e il Myanmar sono i due principali Paesi esportatori verso l'Ue con, rispettivamente, 283.000 e 257.000 tonnellate. Tra le campagne l'import da queste due Paesi supera il mezzo milione di tonnellate, con un picco di circa 540.000 tonnellate nell'ultima campagna. Que-



sti livelli di importazione sono significativamente superiori a quelli mediamente registrati nel triennio 2016-2018 (345.000 tonnellate) che ha preceduto l'attivazione della clausola di salvaguardia generale nel 2019. Il settore del riso dell'Ue non ha risentito in modo determinante dell'aumento dell'import solo perché la produzione comunitaria si è ridotta a causa delle avversità meteorologiche (sicchezza e alluvioni). Ora che l'Unione europea sta cercando di ritornare a produrre, se non si riuscirà a ridurre queste importazioni, la decisione era di non garantire più una tornata a esprimere il proprio potenziale, che è superiore del 20%, rispetto a quello attuale, ma tornerà a subire danni patiti negli anni che hanno preceduto la clausola di salvaguardia generale del 2019.

Si tenga presente che il riso lavorato sfuso proviene dal Myanmar via sdoppiato nei porti del Nord Europa con una valORIZZAZIONE di 371 euro alla tonnellata che è addirittura inferiore alla quotazione del risone Lungo B nazionale. I negoziati per la revisione del regolamento SPG stanno procedendo e recentemente la Presidenza europea del Consiglio dell'Ue ha proposto il meccanismo di salvaguardia au-

tomatica auspicato dal settore, ma determinato sui volumi di importazione dai PMA dell'ultimo triennio (2022-2024), pari però a 507.000 tonnellate di riso, base lavorato, incrementati di una percentuale ancora da determinare.

E chiaro che i volumi proposti che partono da valori di 507.000 tonnellate e che potranno anche superare le 600.000 tonnellate, non garantirebbero alcuna tutela al nostro settore perché, di fatto, farebbero scattare il ripristino del dazio solo per un mese oppure non lo farebbero neppure attivare. In pratica, la Presidenza europea sta proponendo una salvaguardia automatica di faccia. Si tratta di una farsa inaccettabile che ha motivato l'Ente a convocare, con grande urgenza, una riunione con i rappresentanti del settore, agricolo e della trasformazione, di tutti gli otto Paesi europei produttori di riso.

A seguito dell'incontro è stata raggiunta una posizione unitaria che prevede:

- una salvaguardia che si attivi automaticamente al superamento di un quantitativo che tenga conto di una base di partenza di 200.000 tonnellate, base lavorato, per tutti i PMA nel loro complesso e di un incremento massimo del 5%. Il quantitativo è molto vicino a quello a cui si arriverebbe

applicando la proposta di regolamento che il Parlamento europeo aveva strenuamente difeso nell'ambito dell'ultimo trilogo tenutosi a giugno;

- l'eliminazione della clausola De minimis che permetteva ai PMA meno importanti, che normalmente esportano poche migliaia di tonnellate verso l'Ue, di poter esportare quasi 200.000 ciascuno, effettuando triangolazioni commerciali;

- in caso di attivazione della salvaguardia, una durata fino al termine dell'anno solare, con la creazione nell'anno successivo di un contingente di importazione pari a 200.000 tonnellate;

- un contingente di importazione per le rotture di riso, ancora da determinare, che sia assolutamente separato da quello relativo al risone, al riso semigreggio e al riso lavorato, considerati nel loro complesso, al fine di contrastare anche questi flussi che sono aumentati progressivamente e massivamente negli ultimi anni.

Questa posizione unitaria servirà per sensibilizzare sia gli Europei che i Governi degli otto Paesi produttori, in modo da orientare a nostro favore le decisioni a livello di Parlamento europeo e di Consiglio dell'Ue.

La decisione definitiva è prevista nell'ambito del trilogo tra le tre istituzioni dell'Unione europea che è programmata per il 1° dicembre. Se non si troverà un accordo e se le istituzioni comunitarie vorranno ancora salvaguardare il riso europeo non licenziando il regolamento SPG, le discussioni potranno riprendere nel prossimo semestre sotto la Presidenza di Cipro.

Perlk[®]
CALCIOCIANAMIDE

IL CONCIME
INTELLIGENTE



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

Azoto a rendimento elevatissimo

Calcio un elemento prezioso per le piante e per il terreno

Migliora la naturale fertilità del terreno



PERLK[®]
SU RISO:
GUARDA
IL VIDEO



alzchem
group





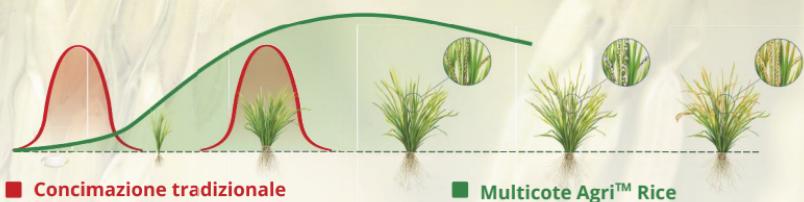
Multicote Agri™ Rice

La tecnologia Haifa per la concimazione efficiente e performante del Riso

Concimi completi NPK con Azoto a Cessione Controllata

- ✓ Accompagnano la nutrizione del riso per tutto il suo ciclo culturale indipendentemente dal tipo di terreno e dal tipo di semina (sommersione o a file interrate)
- ✓ Riduzione e/o eliminazione delle perdite incontrollate di Azoto in falda

CURVE DI RILASCI DELL'AZOTO SU RISO DEI PRODOTTI MULTICOTE AGRI™ RISPETTO AI TRADIZIONALI CONCIMI DI PRESEMINA



MECCANISMO D'AZIONE DELLA TECNOLOGIA MULTICOTECH™ SU RISO



La cessione dell'Azoto dipende unicamente dalla temperatura media del terreno

I formulati Multicote Agri™ Rice sono distribuiti in esclusiva da



COMMERCIO Nella campagna che si è appena conclusa ha interessato poco più di 1,6 milioni di tonnellate (+13,5%)

Import nell'Unione europea a livelli record

Sempre più significative quelle di riso lavorato che, oltretutto, per circa la metà risultano già confezionate

Enrico Losi

La Commissione europea ha pubblicato i dati completi delle importazioni nell'Unione europea avvenute nella campagna 2024/25; pertanto, come di consueto, si propone il confronto con i dati relativi alle campagne precedenti.

Nella campagna che si è appena conclusa l'import nell'Ue ha interessato poco più di 1,6 milioni di tonnellate, in equivalente riso lavorato, facendo segnare un dato record che

risulta in aumento di circa 191.000 tonnellate (+13,5%) rispetto alla campagna precedente (grafico 1).

Considerato che, sempre in base ai dati forniti dalla Commissione europea, la produzione cumulativa da gennaio 2024 è risultata più abbondante di quella del 2023 di circa 140.000 tonnellate e che l'export comunitario si è ridotto di circa 32.000 tonnellate nella campagna 24/25 rispetto a quella precedente, avremmo dovuto assistere a un calo dell'im-

port. Evidentemente sono aumentati gli stock detenuti dagli operatori per timore di un blocco parziale del commercio mondiale del riso, oppure sono aumentati i consumi di riso nell'Unione europea, oppure entrambe le cose.

Purtroppo, i dati forniti dalla Commissione europea non ci consentono di trarre conclusioni perché sappiamo che molti Stati membri non forniscono i dati degli stock oppure lo fanno solo parzialmente.

L'analisi dettagliata per stadio di lavorazione evi-

danza che nella campagna 24/25 l'import di riso lavorato (grafico 2) si è attestato al livello record di circa 1.095.000 tonnellate, con un incremento di circa 110.000 tonnellate (+11%) rispetto al dato della campagna precedente, mentre l'import di riso semigregio (grafico 3) ha riguardato circa 725.000 tonnellate, facendo segnare un aumento di circa 110.000 tonnellate (+18%) rispetto alla campagna

precedente.

Come di consueto le importazioni di risone (grafico 4) sono marginali rispetto a quelle degli altri due stadi di lavorazione, anche se l'import dell'ultima campagna risulta quasi raddoppiato rispetto al livello registrato per la campagna 23/24.

Questi dati ci dicono che diventano sempre più significative le importazioni di riso lavorato, che oltrepassano per circa la metà

risultano già confezionate, ma sono aumentati anche i flussi di riso semigregio.

Il riso dell'Ue non può competere con il prodotto nazionale, ma necessita di essere tutelato attraverso efficaci barriere doganarie e la garanzia di qualità del prodotto. In materia rispetto gli standard europei relativi ai diritti dei lavoratori e alla tutela dell'ambiente e della salute dei cittadini.

GRAFICO 1

Import Ue di riso, base lavorato
(dati espressi in tonnellate)

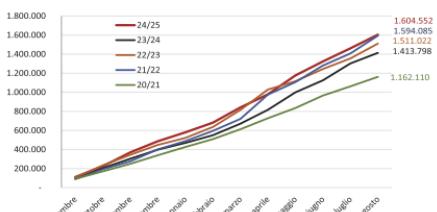


GRAFICO 3

Import Ue di riso semigregio
(dati espressi in tonnellate)

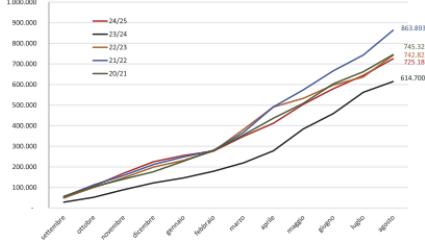


GRAFICO 2

Import Ue di riso lavorato
(dati espressi in tonnellate)

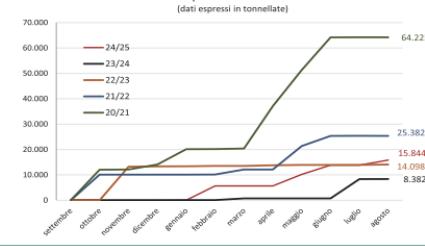
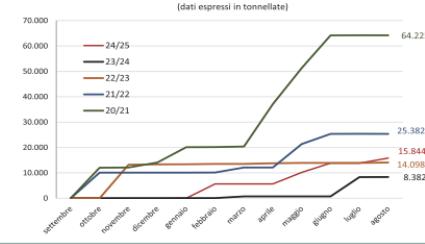


GRAFICO 4

Import Ue di risone
(dati espressi in tonnellate)



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



IMPIANTI ESSICCAZIONE,
MOVIMENTAZIONE,
PULITURA E STOCCAGGIO CEREALI

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

tenza Tecnica (SAT) dell'Ente Nazionale Risi a inizio ottobre **sperava molto meglio** *e, condizionate anche da alcuni eventi temporaleschi*



varietà appartenenti a quei gruppi sono interessate, ma specifiche varietà, anche di recente coltivazione.

Sezione di Vercelli,

Nel territorio di Vercelli, Alessandria e Biella, le operazioni di raccolta sono iniziate intorno alla metà di settembre. Le attività hanno subito un rallentamento a causa di alcuni eventi piovosi, culminati in due intense grandinate verificatesi il 24 settembre, interessando diversi comuni del Vercellese e Biellese con danni variabili tra il 15 e il 100% a seconda dell'area e delle varietà coinvolte.

I feedback ricevuti sul territorio riguardo alle produzioni, anche dalle zone non interessate da grandine, non corrispondono alle aspettative e riteniamo che ciò sia dovuto alla presenza di sterilità, conseguente agli sbalzi termici registrati nei mesi di luglio e inizio agosto.

Ufficio di Isola della Scala, Mantova e Verona

Nelle province di Mantova e Verona, la raccolta è iniziata a metà settembre e si dovrebbe concludere a fine ottobre. Attualmente, le produzioni e le rese si attestano nella media, ad eccezione delle zone colpite dalla grandinata del 24 settembre, la quale ha avuto un impatto irregolare, causando danni variabili nelle diverse aree.

Ufficio Oristano - Sardegna

Nell'Oristanese, la raccolta è iniziata a metà settembre e ad oggi è stato raccolto il 75% della superficie totale. Grazie al clima favorevole, la raccolta sta procedendo rapidamente. Le produzioni registrate, invece, sono paragonabili a quelle della scorsa campagna.

un'area ristretta della provincia. Invece, nella provincia di Rovigo, la raccolta è iniziata a inizio ottobre, poiché le semine, per la maggior parte, sono state effettuate a fine maggio, e si concluderanno nella prima metà di novembre.

Ufficio di Isola della Scala, Mantova e Verona

Nelle province di Mantova e Verona, la raccolta è iniziata a metà settembre e si dovrebbe concludere a fine ottobre. Attualmente, le produzioni e le rese si attestano nella media, ad eccezione delle zone colpite dalla grandinata del 24 settembre, la quale ha avuto un impatto irregolare, causando danni variabili nelle diverse aree.

Ufficio Oristano - Sardegna

Nell'Oristanese, la raccolta è iniziata a metà settembre e ad oggi è stato raccolto il 75% della superficie totale. Grazie al clima favorevole, la raccolta sta procedendo rapidamente.

Le produzioni registrate, invece, sono paragonabili a quelle della scorsa campagna.

I DATI Aumenti significativi per Lungo A e Lungo B **Superfici seminate a riso, abbiamo 8.603 ettari in più**

È stata elaborata la statistica definitiva delle superfici seminate a riso nel 2025 sulla base delle denunce presentate dai risicoltori.

Il risultato complessivo, pari a 234.732 ettari è leggermente inferiore all'annata stimata a 235.000 (235.450 ha), ma supera di fatto il dato del 2024 per 8.603 ettari (+3,8%), grazie agli aumenti registrati per i comparti del Lungo A (+10.633 ha; +9,9%) e del Lungo B (+1.600 ha; +3,6%). Sono risultati in controtendenza, invece, i comparti del Tondo (3.172 ha; -1,6%) e del Lungo B (-1.222 ha; -8,5%).

Se prendiamo in considerazione le superfici dal 1990, un dato superiore a quello del 2025 non si registrava dal 2012 (235.052 ha).

Essaminando i numeri nel dettaglio, risultati che gli incrementi più consistenti hanno riguardato i gruppi "B a d o" (+10.075 ettari), "Arborio" (+2.960 ettari), "Varie Lungo A" (+2.565 ettari) e "Camaroli" (+2.364 ha), mentre i cali più

GRUPPI VARIETALI	Dati definitivi Superficie coltivate a riso nel 2025		
	Superficie 2025 (ettari)	Superficie 2024 (ettari)	Differenza ettari %
SELENIO	14.094	13.525	569 4,2%
CENTAURO	4.659	3.531	1.128 32,0%
ALTRI TONDI	38.067	42.174	-4.105 -9,7%
LIDO e similari	899	1.746	-847 -48,5%
PADANO e similari	297	244	53 21,8%
VALONE KANO e similari	4.408	4.140	268 6,5%
VARIE MEDIO	7.487	8.184	-697 -8,5%
RIBE e similari	35.619	43.840	-8.221 -18,0%
SANDREA e similari	3.172	2.240	932 41,6%
BOMA e similari	156	191	-35 -18,4%
BALDO e similari	28.127	18.052	10.075 55,8%
ABRIGGIO e similari	19.336	16.375	2.960 18,1%
CARMAROLI e similari	24.554	22.190	2.364 10,7%
VARIE LUNGO A	7.570	5.013	2.565 51,2%
LUNGO B	46.270	44.670	1.600 3,6%
TOTALE	234.732	226.129	8.603 3,8%
TONDO	56.820	59.228	-2.408 -4,1%
MEDIO	13.091	14.313	-1.222 -8,5%
LUNGO A	118.542	107.989	10.633 9,9%
LUNGO B	46.270	44.670	1.600 3,6%

significativi hanno interessato i gruppi "Ribe" (-8.229 ettari) e "Altri Tondi" (-4.105 ettari).



CONCESSIONARIO MACCHINE AGRICOLE

Trattori e attrezzature delle provincie di Como - Lecco - Bergamo
 Varese - Novara - Monza Brianza - Parte di Milano - Sondrio



Contattaci
 per avere
 informazioni

PER
 L'ACQUISTO
 DI BENI
 USUFRUENDO
 DELLE
 AGEVOLAZIONI.

Visita il nostro sito
www.mascherpasrl.it
 per scoprire le nostre ultime novità!



MASSEY FERGUSON



Seguici sui social
 per restare costantemente aggiornato:

f Mascherpa Massimo Trattori e Macchine Agricole
 mascherpa_srl

VI ASPETTIAMO NEL NUOVO SHOWROOM

BREGNANO (CO) - VIA CARCANO 1/3 - TEL. 031.778605 - commerciale@mascherpasrl.it

Officine autorizzate: MONTELLI, VIA PERTINI 10 - CALTIGNAGA (NO) - TEL. 0321.652159
 PEDRONCELLI SRLS, VIA VANONI 187 - PIANTEDO (SO) - TEL. 334.7012768

Sperimentazione Alcuni campi anche al Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi di Castello d'Agogna

Raccolto il primo riso ottenuto con le TEA

Bobba: «Attraverso queste evoluzioni la coltivazione del riso potrà continuare a essere un'eccellenza»

Nei campi di Castello d'Agogna, al Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi, è stato raccolto il frutto della prima sperimentazione italiana in campo di piante migliorate con le tecniche di evoluzione assistita (TEA). Nella che avviene con gli OGM: si tratta di un insieme di modifiche della biologia molecolare che permettono di modificare parte del genoma della pianta in modo mirato, efficiente e rapido, senza la necessità di ricorrere all'insersione di DNA estraneo.

«Siamo convinti che sia anche attraverso queste evoluzioni che la coltivazione del riso potrà continuare ad essere un'eccellenza» - ha commentato la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba. «Nello stesso tempo, renderanno più facile la via ai risicoltori perché le TEA permetteranno di combattere il brusone contro cui è sempre più difficile adottare contromisure efficaci attraverso il breeding tradizionale. E porteranno benefici alla coltivazione anche sulla possibilità di affrontare in modo adeguato i cambiamenti climatici».

L'intervento dei ricercatori

Vittoria Brambilla e Fabio Formara

Il 30 settembre 2025 si è conclusa la raccolto della prima sperimentazione in campo aperto in Italia con piante ottenute tramite le Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA). I campi sperimentali si trovavano a Mezzane Bigli (PV), presso l'Azienda Agricola Federico Radice Fossati, a Castello d'Agogna (PV) e nei campi sperimentali dell'Ente Nazionale Risi, e a Borgolavezzaro (NO), presso la Cascina Cavallina di Elena Lovati.

Questi tre campi, triplicati con le piante preparate in laboratorio nel 2025, sono stati come risposta alla distribuzione del primo campo sperimentale TEA avvenuta nel 2024.

Ma la storia di questo riso TEA comincia molto prima. Nel 2012 le ricercatrici Emmanuelle Charpentier e Jennifer Doudna, insignite poi del Premio Nobel per la Chimica nel 2020, pubblicano un lavoro rivoluzionario in cui descrivono la tecnica CRISPR/Cas9, capace di introdurre mutazioni puntiformi nei genomi degli organismi superiori. L'anno successivo arrivano i primi articoli che dimostrano come la tecnica funzioni efficacemente anche nelle piante, e il riso è tra le prime specie

a essere testata.

I ricercatori dell'Università milanese coinvolti nel progetto hanno intuito la potenzialità del metodo e lo hanno applicato alle varietà italiane per cercare di accorciarne il maturamento e la durata. Con CRISPR/Cas9, infatti, è possibile inserire mutazioni mirate in modo preciso, migliorando varietà già esistenti senza modificare le altre caratteristiche. Mutazioni che un tempo potevano insorgere solo spontaneamente (evento raro) o tramite trattamenti fisiici e chimici (casuali), ora possono essere inserite in modo rapido, mirato e controllato.

Per questa capacità di guidare l'evoluzione delle piante in modo mirato e in tempi brevi, in Italia queste tecniche sono note come Tecnologie di Evoluzione Assistita (TEA).

Le TEA si basano quindi su strumenti di laboratorio derivati da CRISPR/Cas9 e permettono di migliorare una varietà introducendo piccole modifiche nel suo DNA, senza aggiungere geni provenienti da altre specie. A differenza degli OGM, le piante TEA non contengono DNA estraneo: si tratta semplicemente di piante con mutazioni puntiformi



miutazioni, spesso consistenti nella disattivazione di un gene specifico per ottenere una caratteristica utile.

Le piante coltivate nei campi sperimentali risicoli in Italia nel 2025 contenevano mutazioni puntiformi in geni di suscettibilità al brusone, la principale malattia fungina del riso. In pratica, erano piante più resistenti al brusone.

I semi erano già pronti in Università dal 2017, ma era stato necessario attendere il Decreto Sicurezza del 2023 per poter procedere alla sperimentazione in campo.

I campi TEA di quest'anno erano di piccole dimensioni, con 28 parcelli da 25 piante ciascuna. Durante la crescita si è potuto analizzare le piante, verificando le loro caratteristiche agronomiche e confermando la piena somiglianza con le

varietà originali da cui derivavano. Le pannocchie sono state raccolte singolarmente, piante per piante e ora si trovano presso l'Università di Milano per le analisi sulla loro morfologia e resa. Inoltre, sono state prelevate le radici per valutare la micorizzazione da collaboratori dell'Università di Torino.

Purtroppo, nei tre siti scelti la presenza del brusone è stata minima, impedendo di valutare in campo la resistenza. Per questo motivo è fondamentale ripetere la sperimentazione nel 2026 e nel 2027: abbiamo già ricevuto l'autorizzazione dal MASE.

Questa sperimentazione rappresenta un traguardo storico: dopo tanti anni di incertezze, le prove in campo con piante migliorate grazie alle TEA sono finalmente partite.



HIGHCARD® per MAX-ACE®



La soluzione chiavi in mano per un riso più sano, forte ed abbondante.

ERBICIDA

ADAMA.COM



Davide Mantovani

Settembre e ottobre sono stati mesi di intensa attività per l'ufficio eventi e comunicazione dell'Ente Nazionale Risi, che ha portato avanti con energia e creatività la propria missione di promozione e divulgazione del riso italiano. Infatti, mai come in questo periodo l'Ente ha avuto modo di diffondere sul territorio nazionale il proprio messaggio, incontrare il pubblico e far conoscere la qualità e la versatilità del riso italiano."

Tra gli obiettivi primari dell'Ente, oltre alla ricerca e tutela del settore risicolo, vi è infatti quello di promuovere la conoscenza e il consumo del riso italiano, attraverso azioni concrete di informazione e comunicazione. E negli ultimi mesi, accanto alle iniziative consolidate e all'attività con le scuole che parallelamente continua svolgersi nella Sala didattica del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna, si sono aggiunti nuovi progetti di grande interesse.

Nuove azioni per raccontare il riso italiano

Tra le novità più significative della stagione, la pubblicazione in lingua inglese del volume "The Little Risotto Book", pensato per raccontare a un pubblico internazionale il riso italiano. Nuove opportunità di comunicazione sono nate anche grazie al nuovo video "Rice Kids - vivi l'avventura del

Ente Nazionale Risi tra fiere e promozione

Mesi ricchi di iniziative per valorizzare il riso italiano. Stand presenti a ExpoRice, all'Autunno Pavese, alla Fiera di Agrilevante e alla Fiera del Riso di Isola della Scala



A sinistra, il ministro Francesco Lollobrigida allo stand dell'Ente Nazionale Risi all'Autunno Pavese di Bari. Sopra, visitatori allo stand dell'Ente Nazionale Risi all'Autunno Pavese a Pavia e, sotto, lo stand dell'Ente alla Fiera del Riso di Isola della Scala

riso italiano", realizzato per le scuole e le famiglie e presentato ufficialmente a Vercelli durante la prima edizione di "Risi", alla presenza del Ministro Francesco Lollobrigida. Il video è stato poi proiettato ogni sera per circa un mese, nello spazio individuato nella grande hall d'ingresso della Fiera del Riso di Isola della Scala (VR), grazie alla collaborazione con gli organizzatori della manifestazione.

Un autunno tra fiere e grandi eventi

La stagione fieristica autunnale si è aperta proprio a Vercelli, dal 12 al 14 settembre, con il nuovo evento pensato dal Comune e dalla

Provincia di Vercelli. "Risi", dove l'Ente Nazionale Risi era presente con un ampio stand di 200 metri quadrati e alcune aree espositive. All'interno dello stand, una sala immersiva dedicata al riso nella candidatura della cucina italiana a Patrimonio UNESCO, dove è stato creato e allestito per l'occasione un grande tavolo didattico sul riso nelle ricette delle cucine regionali d'Italia che successivamente è stato portato anche in altri contest fieristici.

Dal 19 settembre al 12 ottobre, l'Ente ha poi partecipato alla storica Fiera del Riso di Isola della Scala (VR), con la mostra fotografica "La risata ieri, oggi e domani", una grande serata dedicata al riso: il tavolo del riso nella cucina italiana candidata UNESCO e l'area video "Rice Kids". Parallelamente, altre importanti tappe hanno coinvolto le capitali del riso italiano: ExpoRice a Novara (26-28 settembre), nella suggestiva cornice della Sala Borsa, e Autunno Pavese a Pavia (3-6 ottobre) nel Palazzo delle Esposizioni pavesi. Per la prima volta, l'Ente ha inoltre partecipato alla fiera Agri-

levante di Bari (9-12 ottobre) all'interno della grande Fiera del Levante, occasione preziosa per far conoscere il riso anche al pubblico del Sud Italia, sempre più curioso e interessato a questo cereale.

Prossime tappe: novembre a Verona con Fieracavalli

L'attività divulgativa dell'Ente Nazionale Risi proseguirà anche a novembre con la partecipazione a Fieracavalli (6-9 novembre), all'interno del padiglione del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare

e delle Foreste. Pur trattandosi di una manifestazione dedicata al mondo equino, rappresenta una vetrina di grande prestigio per promuovere il riso italiano, la sostenibilità e la buona alimentazione. Anche in questa occasione verrà riproposto il grande tavolo dedicato al riso nella cucina italiana candidata UNESCO, sarà possibile vedere la lavorazione del riso con la presenza di una ressa e dove non mancheranno anche tante degustazioni.

Non c'è da dimenticare che dietro il successo di

queste iniziative vi è il frutto del lavoro congiunto della "macchina operativa" di tutto il personale dell'Ente Nazionale Risi: dai tecnici del SAT ai colleghi dei laboratori e chi lavora nel direttorio le quinte negli uffici amministrativi. Grazie al loro impegno e alla disponibilità di mettersi in gioco anche in contesti diversi da quelli consueti come quelli fieristici, il riso italiano ha potuto essere raccontato e valorizzato in tante piazze, conquistando l'attenzione e l'apprezzamento di un pubblico sempre più vasto.



Ente Nazionale Risi agli Stati Generali del Riso Italiano

Dal 2 al 5 ottobre il riso è stato il protagonista a Vigevano della prima edizione degli Stati Generali del Riso Italiano, evento organizzato dall'Associazione Strada del Riso dei Tre Fiumi con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare delle Province, della Provincia di Pavia e del Comune di Vigevano, il contributo di Regione Lombardia e il supporto di Ente Nazionale Risi e di numerosi partner pubblici e privati.

Molti i temi affrontati, dalla cultura all'agricoltura, all'innovazione, passando per la cucina.

Ente Nazionale Risi ha partecipato alle prime due giornate della manifestazione. In particolar modo, il 2 ottobre ha visto il contributo di Marco Romani, responsabile del Dipartimento di Agro-nomia del Centro Ricerche, che ha illus-

trato le buone pratiche da adottare nella coltivazione di riso con metodo biologico, in termini di agrotecnica, rotazione culturale, metodi di controllo meccanico e fisici, varietà e fertilizzazione.

Venerdì 3 ottobre al Convegno "Riso, Storia, terreno, prezzi, futuro" i due agronomi hanno partecipato come relatori Filippo Haxhija, Direttore del Dipartimento di Miglioramento Genetico, che ha parlato della "La straordinaria qualità del riso italiano e il suo futuro", sottolineando l'eccellenza e l'unicità del riso Made in Italy, e Cinzia Simonelli, responsabile del Laboratorio di Chimica Merceologica e Biologia Molecolare, che si è focalizzata sulla parte più pre-tamente nutrizionale e merceologica della composizione del granello e dell'impiego del riso in cucina.

ELETROLEO
di Giglio Leonardo

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



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

IL CONVEGNO Si è svolto giovedì 9 ottobre all'Università degli Studi di Urbino, presso la sede di Fano a Palazzo San Michele

80 anni di riso Carnaroli celebrati a Fano

E' stata l'occasione per ricordare la figura di Emiliano Carnaroli, illustre cittadino della località marchigiana

Un convegno per celebrare gli 80 anni del riso Carnaroli e per ricordare la figura di Emiliano Carnaroli, illustre cittadino di Fano. E' quello che si è svolto giovedì 9 ottobre all'Università degli Studi di Urbino – presso la sede di Fano a Palazzo San Michele, un evento patrocinato dal Comune di Fano e avverso l'Assessorato al Turismo e Grandi Eventi.

In occasione, appunto, degli 80 anni dalla selezione della varietà di riso Carnaroli, il Centro Studi Economia e Territorio ha voluto ricordare la figura di Emiliano Carnaroli, illustre cittadino fanese nato nel 1885, da cui prende nome una delle varietà di riso più pregiate al mondo.

Il professor Emiliano Carnaroli ricopri nel 1945 la carica di Commissario dell'Ente Nazionale Risi, durante un periodo cruciale per la risicoltura italiana. Sotto la sua guida, un'équipe di ricercatori fu impegnata nella lotta contro il brusone, un fungo che da sempre minaccia la produttività delle risaie italiane. Da quella fase di sperimentazione e selezione



I relatori intervenuti al convegno di Fano che ha celebrato gli 80 anni del riso Carnaroli

genetica nacque la varietà "Carnaroli", nome attribuitogli in suo onore.

Il presidente del Centro Studi Economia e Territorio, Mario Pelosi, ha ricordato che l'evento è stato fortemente voluto da un gruppo di appassionati che hanno cercato per anni di far emergere dalla polvere della storia questo ricordo: «Promuovere questo momento di riflessione storica e scientifica, è stato importante per onorare una figura proveniente dal nostro territorio, che ha legato

il suo nome a un'eccellenza della nostra agricoltura, conosciuta e apprezzata a livello internazionale».

Tra i relatori del convegno sono intervenuti i responsabili dell'Ente Nazionale Risi, che mantiene la conservazione in purezza del seme del riso Carnaroli: Natalia Bobba, presidente dell'Ente, Roberto Magnaghi, direttore generale dell'Ente, e Filippo Haxhali, direttore del settore Miglioramento genetico del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi.

Dalle loro esposizioni sono emerse le preoccupazioni legate alla produzione di eccellenza italiana: «Oggi celebriamo il riso Carnaroli, un'eccellenza indiscussa del nostro patrimonio agroalimentare. Vorremo, però, poter celebrare anche in futuro complessi come questo. Tuttavia, il settore risicolo sta affrontando sfide crescenti che richiedono un'azione immediata e coordinata. Le attuali dinamiche del mercato non sono segnali di serenità, ma presagi di se-

rie difficoltà per le aziende risicole europee. È cruciale che il nostro Paese lavori in sinergia con gli altri Stati Membri produttori per affrontare queste problematiche. La criticità maggiore risiede nelle importazioni, e in modo particolare quelle a dazio zero che arrivano dal Paese Meno Silvullati (PMS)».

Al convegno sono intervenuti anche i discendenti di Emiliano Carnaroli, Elena

Emiliana Carnaroli nipote di Emiliano e suo figlio Gianni

Sergio Ludovico Carnaroli, che hanno ricordato la figura

professionale del loro antenato citando le numerose pubblicazioni del professore.

La famiglia Carnaroli, inoltre, ha donato alla biblioteca dell'Università degli Studi di Urbino uno studio pubblicato da

Emiliano Carnaroli intitolato: «Le funzioni del capitale in agricoltura e l'organizzazione del credito agrario».

Il testo potrà così restare disponibile per la consultazione e lo studio da parte

di studenti e interessati.

La grande partecipazione

di pubblico ha testimoniato l'interesse, per riscoprire questa storia di cui si erano perse le tracce con il

passare del tempo.

Migliorare le performance delle concimazioni organiche ed organo minerali?

Oggi è possibile, con i nuovi **FLAKES**  e la tecnologia **GEL ACTIVE FOAM**

Scopri il nuovo formulato totalmente organico
con il 13% di AZOTO ORGANICO

DERMAZOTO N13 FLAKES
esclusivo ORGANAZOTO

NOVITÀ
2025

DURATA E PROGRESSIVITÀ
DELLA MINERALIZZAZIONE DELL'AZOTO ORGANICO
MAXIMA EFFICIENZA AGROHOMICA
ED ASSenza DI PERDITE PER DILAVAMENTO
DISTRIBUZIONE OMogenea CON
INDICE DI COPERTURA SUPERIORE AI CONCIMI GRANULARI



organazoto

ORGANAZOTO FERTILIZZANTI SpA
info@organazoto.it
0571.497788

Chiedilo al tuo distributore

"Extraordinary Food and Wine" è l'evento celebrativo delle eccellenze gastronomiche italiane nella mostra del food & wine più prestigioso al mondo e si tiene dal 2018 in una delle location più esclusive al mondo: Venezia. Ben 50 aziende espongono i loro prodotti considerati punte di diamante in tutto il mondo e chef internazionali li combinano sapientemente per creare piatti gourmèt. La missione dell'evento è di generare un mix vincente facendo incontrare e fornire i produttori di materie prime di alto livello gastronomico con i rappresentanti tecnici dei settori come chef, alberghieri, ristoratori, commercianti e negoziatori di generi alimentari di prezzo, gestori di enoteche, bar. Il tutto a venti metri dai leoni difensori di Piazza San Marco, tra gli stucchi e i marmi di quello che fu il più

L'EVENTO Una festa che ha abbinato il prezioso cereale ai mieli prodotti nel nostro paese
Il Riso italiano, un'eccellenza a Venezia tra gli "Extraordinary Food and Wine"

antico casinò della storia: Palazzo Dandolo all'Hotel Monaco & Grand Canal.

Quest'anno il ruolo da protagonista indiscusso è stato conferito proprio al Riso Carnaroli nella celebrazione dei suoi 80 anni. Inglesi Corelli (Chef e Direttore Gambero Rosso Accademy) e Giancarlo Acciari (responsabile della ristorazione italiana), con l'appporto di chef Bruno Cingolani e chef Daniele Siviero, ha creato splendidi risotti abbinando gli ingredienti dell'eccellenza italiana in esposizione per una degustazione a tutto tondo.



La Master Class "I mieli italiani Tre Gocce d'Oro e i Gusti dei Carnaroli nell'80° anniversario" è stata l'occasione per creare un coniubio tra mieli e riso; l'even-

to ha visto la conduzione di Patrizio Roversi e la cucina in diretta di chef Inglese Corelli che ha preparato un risotto e un risolatte illustrando i passaggi al pubblico.

blico presente. Natalia Bobba, presidente di Ente Nazionale Risi, ha illustrato le peculiarità della filiera del riso italiano e l'importanza in Europa del nostro made in Italy. Giancarlo Naldi, Direttore Osservatorio Nazionale Miel, e Marina Fiori, Dirigente ufficio politiche interne e relazioni con l'Ue dell'Ente Europeo (MASAF), hanno illustrato la complessità del mondo dei mieli in Italia. Si è poi scesi nel dettaglio con la descrizione delle differenti tipologie di coltivar di riso e il loro impiego, grazie all'intervento di Cinzia Simonelli, responsabile del

Laboratorio di Ente Nazionale Risi. Sono state illustrate le peculiarità dei risi da risotto con la presenza della perla, in grado di assorbire efficacemente i condimenti e creare risultati eccezionali; i tondi per la preparazione di minestre e dolci finiti sono invece quelli il long parboiled e fesoletato; infine, i risi da insalata (o da poké) con i loro granelli lunghi e affusolati e la loro attitudine a mantenersi sgranati a termine cottura. Insomma una tipologia per ogni preparazione che trasforma il piatto finito in un vero capolavoro!

Studio su Cadmio, Arsenico inorganico e Nichel su riso

L'obiettivo è stato quello di identificare metodi efficaci per ridurre la presenza di questi elementi, attraverso prove di cottura mirate

C. Simonelli - F. Trivero - E. Fantozzi

Il Laboratorio di Chimica Merceologica e Biologia Molecolare ha partecipato al XXI Congresso Nazionale della Divisione di Chimica dell'Ambiente e dei Beni Culturali, tenutosi a Cremona il 10-13 settembre 2025 presentando un Poster scientifico dal titolo: "Cadi-

mium, Inorganic Arsenic, Nickel and other contaminant elements in rice – distribution across processing stages, thermal treatments and cooking tests" (M. Sturini, F. Marasci, F. Trivero, E. Fantozzi, N. A. Geslik, C. Simonelli), in collaborazione con l'Università degli Studi di Pavia.

L'obiettivo del lavoro scienti-

fico è stato quello di determinare il contenuto di arsenico inorganico, cadmio e nichel in campioni di riso a livelli critici, poiché questi elementi sono soggetti a limiti di legge, e valutare come le loro concentrazioni variano durante le diverse fasi di lavorazione (riso integrale vs. riso lavorato). Si è indagato se esistono condizioni o

metodologie che i consumatori possano implementare direttamente in cucina, prima della cottura, che potrebbero modificare il contenuto di questi elementi nel riso. L'obiettivo principale è stato quello di identificare metodi efficaci per ridurre la presenza di questi elementi, attraverso prove di cottura mirate.

Lo studio ha preso in considerazione anche il processo di parbolizzazione per valutare se, oltre alla migrazione di microelementi (come vitamine e minerali), si verifichi anche la migrazione di questi elementi tossici nel chico di riso. Inoltre, si è valutato se le pratiche di cottura del riso parboiled producono gli stessi risultati del riso non parboiled in termini di riduzione della presenza di questi elementi.

Il Poster scientifico è consultabile sul sito www.enterisi.it, alla sezione "Ricerca".

newpharm
Cereals Storage

Risone sano a vantaggio dell'intera filiera

Novità Assoluta

BIO

K-OBIOL[®] ULV 6

CONSERVE[®] GRAIN a base di spinosad

Le prodotti Enpnu sono destinati con priorità all'agricoltura biologica, mentre le perdite e le informazioni riportate sul giornale Agricoltura e Natura sono relative al campo del riso intorno alle raccolte. I dati sono stati pubblicati nel catalogo del riso intorno alle raccolte.

CONSERVE[®] GRAIN REG. N° 118827 - K-OBIOL[®] ULV 6 REG. N° 6555



Efficace contro tutti gli infestanti del riscone stoccati

◆ **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 raccolta.

◆ Perdite molto significative perde qualitative che influiscono negativamente su umidità, temperatura e caratteristiche organologiche con rischio massivo di allergeni e agenti carcinogeni.

◆ Gli stoccati più attenti e lungimiranti adottano metodologie preventive che permettono di evitare gravi perdite proteggendo le derrate.



Scansiammi e scopri di più nel Catalogo!

L'ANNIVERSARIO

Fu realizzato nel 1925 alla Stazione Sperimentale per la Risicoltura di Vercelli

La nascita del primo incrocio in Italia, una rivoluzione nella nostra risicoltura

Patrizia Vaccino*

Quest'anno si celebra una data importante per la risicoltura italiana: nel 1925, infatti, presso la Stazione Sperimentale per la Risicoltura di Vercelli (oggi CREA-CI, Cerealicoltura e colture industriali), fu realizzato il primo incrocio di riso in Italia.

Fino ad allora, il miglioramento genetico si basava esclusivamente sulla selezione, all'interno della risaia, di piante particolarmente promettenti – es., un po' più basse, più “cariche” di semi, più sane rispetto al resto del campo coltivo da brusone – e da queste si originavano nuove linee. A inizio secolo, la riscoperta delle leggi di Mendel – ignorate e avviate al momen-



to della loro pubblicazione nel 1866 –, rivoluzionò il miglioramento genetico; si comprese che era possibile creare nuove varietà attraverso l'incrocio mirato tra genotipi diversi, un concetto oggi scontato, ma rivoluzionario per l'epoca. L'incrocio consente di selezionare due varietà “parentali”

con caratteristiche desiderate e combinarle per ottenerne una pianta “figlia” che le riunisce. Nel frumento, questo approccio era già stato adottato nel 1900 da Nazareno Strampelli, con il celebre incrocio Noè x Rieuti. Nel riso, però, l'ibridazione artificiale era considerata impossibile – avva-

lorata dalle pubblicazioni di un eminente professore dell'università di Pavia, Rodolfo Farneti – a causa della struttura del fiore stesso, che rendeva difficile intervenire prima dell'autofecundazione.

Fu grazie alla caparbiazza del direttore della Stazione di Risicoltura di Vercelli, Mario Novelli, che questo ostacolo venne superato. Novelli aveva avuto notizia che in Asia gli incroci sul riso venivano effettuati con successo. Incisurato e determinato a verificare di persona, nel 1924 decise di inviare in Estremo Oriente il giovane Giovanni Sampiero, entrato come assistente alla Stazione di Risicoltura nel 1922 e destinato a diventare Direttore incaricato nel 1947. Tornato in

Italia, entusiasta di quello che aveva potuto verificare di persona, Sampiero organizzò nel 1925 tutte le fasi necessarie per realizzare l'incrocio, affiancato dalle preziose collaboratrici Maria e Ida Venesio. Se scelse come parentali il Nano, riso di scarsa qualità ma di taglia molto bassa, e il Vialone Nano, eccellente dal punto di vista qualitativo, ma molto alto e quindi soggetto all'allettamento. L'obiettivo era ottenere una nuova varietà che conservasse la qualità del Vialone, ma con una taglia ridotta e maggiore resistenza all'allettamento. Dopo vari tentativi falliti, fu Maria a riuscire nelle delicate operazioni di rimozione delle antere del Nano, permettendo la successiva impollinazione col polline

del Vialone. Da quel gesto, semplice ma decisivo, nacque il Vialone Nano, ufficialmente rilasciato nel 1937, e ancora oggi molto apprezzato dai consumatori per la sua qualità e versatilità in cucina.

Da allora, il miglioramento genetico del riso ha fondamentalmente seguito il percorso fondato su due pilastri: l'incrocio mirato tra varietà parentali e la selezione delle piante migliori tra le generazioni successive. Un metodo che, nato dalla caparbiaza e dalla visione di pochi pionieri, ha aperto le strade all'innovazione e alla crescita nella risicoltura italiana.

Le celebrazioni del centenario del primo incrocio di riso in Italia hanno rappresentato il filo conduttore di tre importanti appuntamenti: l'Open Day organizzato dal CREA l'8 settembre, la conferenza annuale della Strada del Riso Piemontese di Qualità tenutasi al CREA il 10 settembre, e alcuni talk e interviste ospitati nell'ambito di Risò.

*CREA-CI Vercelli

Aroma CPVO con la metodologia messa a punto e adottata dal Laboratorio di Ente Risi

Cinzia Simonelli

Dal 1° giugno 2025 è entrata in vigore la nuova revisione del “Protocollo per i test sulla distinzione, uniformità e stabilità per il riso” di CPVO, per i sostanziali comunitari della varietà vegetali.

Tra le modifiche si segnala il recapimento delle modalità di determinazione d'AROMA nel riso classificata, messa a punto e adottata dal Laboratorio di Chimica Mercologica e Biologia Molecolare del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi e condivisa con CPVO.

Essa prevede la determinazione su riso (integrale o lavorato) cotto a vapore, mediante analisi sensoriale condotta con un panel di giudici esperti.

Due le importanti modifiche rispetto al passato: la possibilità di eseguire l'analisi sia su riso integrale sia su lavorato. Quest'ultima

matrice era preclusa dalla determinazione nella passata revisione. Inoltre viene abbandonata la modalità che prevedeva la somministrazione ai giudici di campioni additivati di un reagente chimico (lidrossido di potassio) prima dell'analisi olfattometrica. Un passo avanti anche per la sicurezza e il benessere dei giudici, soprattutto in quanto la matrice sensoriale è simile a quella del pop-corn. Per la sua rilevanza si ricorre all'analisi sensoriale, ovvero alla valutazione olfattiva da parte di un panel di giudici (almeno 5) selezionati, formati, qualificati e mantenuti nel tempo.

Riferimenti

CPVO's vision towards 2026 – strategic plan 2022-2026

PROTOCOL FOR TESTS ON DISTINCTNESS, UNIFORMITY AND STABILITY – *Oryza sativa*, 23/05/2025, CPVO

(sensoriale) è uno dei parametri che caratterizzano le varietà in iscrizione. Esso è importante anche per la caratterizzazione delle varietà iscritte nel Registro Varietale annuale detenuto dall'Ente Nazionale Risi.

La presenza dell'aroma è una caratteristica peculiare di alcune varietà di riso che, quando sottoposte a cottura, sviluppano un profumo naturale sottoro che è simile a quello del pop-corn.

Per la sua rilevanza si ricorre all'analisi sensoriale, ovvero alla valutazione olfattiva da parte di un panel di giudici (almeno 5) selezionati, formati, qualificati e mantenuti nel tempo.

Il riso strumento di inclusione: laboratorio al centro Anffas

Una giornata all'insegna della conoscenza del riso e dell'inclusione ha animato il centro Anffas di Vercelli, grazie all'iniziativa promossa da Michela Rossi e Chiara Raisaro, con il supporto dell'Ente Nazionale Risi. Protagonisti assoluti sono stati i ragazzi ospiti della struttura, che hanno avuto l'opportunità di compiere un vero e proprio viaggio nel mondo del riso. Rossi e Hasaro, esperta di cultura del riso, affiancate dalla presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, e dalle responsabili dei settori migliori della gestione Centro Ricerche sul Riso, Filippo Hayashi, hanno guidato i bambini attraverso le diverse fasi della coltivazione e della trasformazione del cereale simbolo del territorio: dal seme alla crescita in risaia, dal raccolto alla lavorazione, fino ad arrivare al chicco pronto per le nostre tavole.

Levento rientra in un più ampio progetto dell'ENR, volto a diffondere la cultura del riso e a ribadire un messaggio fondamentale: il riso è per tutti. Laboratori analoghi sono già stati organizzati nelle province di Varese, Piacenza e Parma, riscuotendo grande entusiasmo e partecipazione.

«Queste attività – ha sottolineato la presidente dell'ENR – vogliono essere un ponte tra il mondo del riso e la società, creando momenti di conoscenza, inclusione e condivisione».

BASF Italia S.p.A., in qualità di titolare della privativa comunitaria relativa alla varietà di riso “Formula PV”, comunica che, a seguito della mancata applicazione dell'erbicida Verresta® su tale varietà da parte di un'azienda agricola, è stato raggiunto un accordo secondo cui l'azienda agricola ha devoluto la somma di euro 3.000,00 ad enti benefici.

Via Marconato 8
20811 Cesano Maderno (MB)
Tel. 0362 5121 - info.agroitalia@basf.com
www.agro.bASF.it

© BASF Agroitalia

BASF
We create chemistry

L'EVENTO Le Forme del Gusto, Festival delle Eccellenze Agroalimentari, tenutosi dal 26 al 28 settembre

A Lodi il protagonista è stato il Carnaroli

Momento clou il talk su "Storia e prospettive del Re dei risi" a cui ha partecipato l'Ente Nazionale Risi

Valentina Sello

Sono tante le manifestazioni in onore del Carnaroli nella ricorrenza del suo ottantesimo compleanno, ma una in particolare ha avuto tutto il sapore di quel chicco, com'è stato selezionato nel lontano 1945: durante la tre giorni organizzata da Le Forme del Gusto, Festival delle Eccellenze Agroalimentari, tenutosi a Lodi dal 26 al 28 settembre, il Carnaroli è stato il protagonista.

Il Carnaroli è nato proprio in queste terre argillose e fertili, bagnate dal Canale Muzza, per poi essere coltivato in tutta Italia e conosciuto in tutto il mondo. Un oroglio ben evidenziato dagli organizzatori dell'evento, che hanno voluto riservare al Re dei Risotti ampi spazi, con incontri, showcooking e approfondimenti.

Il primo appuntamento è stato il sabato mattina, con l'inaugurazione della mostra "Echi di Risate: le mondiine, voci di una rivoluzione agricola e sociale" a cura di Riso Lodigiano, in collaborazione



I relatori intervenuti ai talk "Carnaroli 1945-2025: storia e prospettive del Re dei risi"

con Touring Club Italiano e Città Cultura. Una raccolta di fotografie e documenti provenienti dagli archivi del fotografo lodigiano Silvano Bascapé e del Touring Club Italiano, che raccontano la vita e i sacrifici delle mondiine del territorio, e che ha dato il via a una raccolta partecipativa: tutti i cittadini che conservano testimonianze, fotografie, documenti o racconti familiari sulle mondiine delle risate sono invitati a

invierle a risoldigiani@gmail.com. Il materiale raccolto sarà poi digitalizzato e organizzato per dar vita a un archivio condiviso e un momento pubblico di restituzione. Presente all'inaugurazione anche una foto mondinea ritratta in una fotografia del 1954, ora sulla soglia dei novant'anni.

Nel pomeriggio si è tenuto nel laboratorio "Have a Rice Day", a cura di Riso Lodigiano, in cui bambini dai 6 ai

12 anni hanno giocato con il riso imparando come si coltiva, lavora e cucina.

La domenica lodigiana è iniziata con il talk "Carnaroli 1945-2025: storia e prospettive del Re dei risi". Nel cuore della splendida Piazza della Vittoria, all'interno del Palazzo BCC e circondato dai tantissimi stand di produttori locali, l'incontro è stato moderato dal giornalista Roberto Poletti, e ha visto la partecipazione di Filippo Haxhali,

responsabile del settore Miglioramento genetico dell'Ente Nazionale Risi, di Valentino Selvi direttore del progetto Riso Lodigiano, insieme a Pietro Asti e Gianni Sangalli risoltori locali in rappresentanza rispettivamente di Coldiretti e Confragricoltura.

Haxhali ha raccontato la storia del Carnaroli, affrontando gli aspetti legati alla genetica e le prospettive di ricerca future, e ha evidenziato le sfide e gli obiettivi della ricerca genetica in questo percorso. L'importanza della divulgazione per creare consapevolezza nel consumatore e valorizzare prodotti e territorio è stata al centro dell'intervento di Valentino Selvi, mentre i due risoltori hanno raccontato il loro lavoro in campo. La ricerca di migliorare le produzioni attraverso l'uso della tecnologia, nel rispetto della terra e della biodiversità, è stata evi-

tandole dell'azienda agricola biologica di Valera Fratta (LO), che per generazioni ha coltivato il Carnaroli.

Nel pomeriggio, poco prima della gara di Raspadura, momento clou della manifestazione, i Carnaroli hanno avuto ancora spazio nel racconto di Cristina Brizzolari, insieme a Gianni Sangalli, autrice del suo libro "Riso Buono - Chi non semma non raccolge", nel contesto di "Donne di parola" a cura di Soroptimist Lodi e Crema. Un momento di soddisfazione che il coltivatore riso porta con sé, e soprattutto sulla passione, ingrediente fondamentale per affrontare fatiche e imprevisti.

Una manifestazione che ha saputo valorizzare il territorio lodigiano, facendo conoscere il suo patrimonio storico, artistico, agricolo e produttivo anche di fuori dei confini, proiettando Lodi in una dimensione ben più ampia della Provincia, fino ad avere un respiro internazionale.

*Riso Lodigiano

Bloc notes

di Simone Silvestri

Uso dei droni per i trattamenti fitosanitari un emendamento li autorizza in via sperimentale

L'approvazione di un emendamento al ddl 1184 ("Sempificazione e Digitalizzazione"), in commissione Affari Costituzionali autorizza in via sperimentale per tre anni l'uso dei droni nei trattamenti fitosanitari.

I droni in agricoltura rappresentano un'innovazione che sta dimostrando una grande efficacia: riducono i volumi di miscela distribuita, limitano il compattamento del suolo, migliorano la precisione dei trattamenti e contengono la deriva del prodotto. Ne

guadagnano l'ambiente, la sicurezza degli operatori e la rapidità degli interventi, anche su terreni difficili da raggiungere o difficiliamente praticabili con le trattrici come una camera di risata allagata.

Le ricadute economiche e sociali sono altrettanto significative: maggiori competitività delle imprese e nuove opportunità di lavoro qualificato.

L'emendamento approvato richiama inoltre la necessità di operatori professionali qualificati, con competenze specifiche e costantemente aggiornamento.

PNRR: 2 miliardi in più nell'agricoltura

Il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, ha comunicato l'incremento di 2 miliardi di euro per i Contratti di Filiera nell'ambito della rimodulazione del PNRR. Con questo nuovo stanziamento, il fondo raggiunge i 4 miliardi di euro complessivi, rafforzando uno strumento già considerato strategico per la modernizzazione e la competitività delle filiere agricole italiane.

L'intervento, approvato in Camera di regia a Palazzo Chigi, porta

le risorse del PNRR dedicate all'agricoltura da 3,6 miliardi nel 2021 a 8,5 miliardi attuali, mentre il totale degli investimenti sul sistema agricolo dal 2023 arriverà a circa 15 miliardi di euro.

Il successo dei Contratti di Filiera è testimoniato dai numeri: entro giugno 2025 l'Italia avrebbe dovuto sottoscrivere contratti per 1 miliardo di euro, obiettivo superato con 1.256 miliardi di contratti sottoscritti, 63 progetti finanziari, oltre 1.000 imprese coinvolte e 2 miliardi di euro di investimenti attivati.

Le aziende agricole avranno così maggiori opportunità di investire in digitalizzazione, innovazione, efficienziamento energetico e sostenibilità, migliorando la produttività e riducendo sprechi e

costi. Parallelamente, ulteriori risorse vengono destinate alla misura Parco Agrisoleare, che ha già finanziato oltre 23.000 imprese e installato 800 MW di impianti rinnovabili. L'obiettivo è arrivare a 1,7 GW entro il 2026, superando i target concordati con l'Unione Europea e riducendo la bal-

lotta energetica delle imprese agricole.

I dati confermano l'impatto positivo di queste politiche: secondo ISTAT, nel 2024 l'agricoltura italiana ha registrato un +2% di valore aggiunto, con il reddito degli agricoltori cresciuto a doppia cifra - il dato più alto in Europa - e un record storico di 70 miliardi di euro di esportazioni agroalimentari.

lezza delle imprese agricole. I dati confermano l'impatto positivo di queste politiche: secondo ISTAT, nel 2024 l'agricoltura italiana ha registrato un +2% di valore aggiunto, con il reddito degli agricoltori cresciuto a doppia cifra - il dato più alto in Europa - e un record storico di 70 miliardi di euro di esportazioni agroalimentari.



Servizio di Assistenza Tecnica

Centri Servizi

Centri di lavoro

Indirizzo	Città	Fax	E-mail
20127 24 008 Enrico Magrone			cnr.info@enterisi.it
30173 24 016 Gianfranco Sestini			orari.lavoro@enterisi.it
3010 23 258 Alessandro Baglini	Novara	0363 20 000	orari.lavoro@enterisi.it
324 01 81 516 Alce Steffani			orari.lavoro@enterisi.it
3010 23 258 Riccardo Sestini			orari.lavoro@enterisi.it
3010 23 258 Luca D'Amato			orari.lavoro@enterisi.it
3010 23 258 Giampaolo Pirolo	Ostiglia		orari.lavoro@enterisi.it
323 01 40 440 Umberto Rella	Novara		orari.lavoro@enterisi.it
323 01 40 440 Adriano Roccetti	Vercelli		orari.lavoro@enterisi.it
324 01 40 440 Stefano Scattolon			orari.lavoro@enterisi.it

Centro Ricerca sul Riso

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Indirizzo	Città	Fax	E-mail
Strada per Crete, 4	Lodi	0384 25601	indirizzo.ricerca@enterisi.it

IL TROVAUFFICIO

Centro Operativo

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Ferrara

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Parma

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Isola della Scala

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Venezia

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Verona

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Padova

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Genova

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Roma

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Milano

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Napoli

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Bari

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Palermo

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Cagliari

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Trapani

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Taranto

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Crotone

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Salerno

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Bari

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Taranto

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Cagliari

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Trapani

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Crotone

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Salerno

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Bari

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Taranto

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Cagliari

Indirizzo

Città

Fax

E-mail

Orari

Centri

Sezione di Trapani

Indirizzo

Città

L'INTERVISTA Roberto Di Pinto, classe 1982 e origini napoletane, è lo chef del ristorante stellato "Sine" di Milano «Un buon risotto? Solo se hai feeling col riso»

Nel nome del suo ristorante un invito all'essenzialità, al contenuto rispetto alla forma. Come la sua cucina

Paoletta Picco

Gran tifoso del Napoli e giustamente scaramantico, Roberto Di Pinto ama cucinare piatti tipici della tradizione italiana rivisitati in chiave moderna: la sua idea di pastiere napoletana, ad esempio, è rossa e a forma di cuore, con pomodoro. Ma da buon napoletano fa tenere anche della saggezza dei proverbi e dei molti sogni in famiglia sin da bambino. Uno tra i tanti, quello che accoglie chi entra al ristorante Sine: «Suonne, ca so suonne d'oro, sogna, che sono sogni d'oro». «Me lo ripeteva sempre mio padre - spiega - e sin da subito è diventato il motto che ha declinato tutta la mia professione». Del resto non ci sarebbe la stella a brillare sul Sine e neppure il Sine se Roberto non avesse fatto tesoro dei sacrifici fatti dal padre per farlo studiare e se non avesse soltanto ogni gredino della fattiosa gavetta per diventare chef. Quando l'8 dicembre 2018 ha coronato il suo sogno aperto il Sine in viale Umbria (ha scelto un quartiere meno centrale, ma più abbordabile come costo d'affitto e

quindi più sostenibile anche per la clientela) Di Pinto si è fatto una promessa: l'apparenza è importante, ma non fine a sé stessa; quindi l'attenzione al cliente, a partire dai contenuti delle proposte, deve essere totalizzante. Bando, allora, ai vecchi concetti di cucina raffinata, destinata più alla raffinatezza dello chef che alle soddisfazioni del cliente. E' quest'ultimo per Di Pinto che deve sentirsi il vero protagonista.

Sarà per questo che al Sine la lista d'attesa per cenare al tavolo dello chef è lunga: la sala è lunga e la sala è sempre piena. Merito di una scelta puntuale, di una collaborazione tra lo chef e lo staff decisamente solidi.

Ci spieghi il motivo del nome Sine dato al suo ristorante.

«Un invito all'essenzialità, al contenuto rispetto alla forma. Del resto "sine" in latino significa "senza". Quando non escessi, senza orpelli, senza sofismi. Un invito a levare il superfluo per tenere solo il necessario».



Ricardo PINTO, classe 1982 e origini napoletane, è lo chef del ristorante stellato "Sine" di viale Umbria a Milano

chi è

Come è nato il risotto Milano-Napoli?

«Dal risotto Milano-Tokyo che vidi cucinare da Fiorenzo a Londra con zafferano e tonno crudo. Fui colpito da quel nome e mi ripromisi che, se avessi mai aperto un mio ristorante, l'avrei copiato. Ed ecco che al Sine è nata l'idea del risotto Milano-Napoli, un doppio omaggio alla città che mi ha dato i natali e a quella in cui vivo con la mia famiglia e che mi ha adottato».

Come tosta il riso?

«A secco, senza l'aggiunta di grassi. Dopo qualche secondo bagno il riso con brodi diversi a seconda della ricetta da eseguire o addirittura con centrifughe preparate in anticipo».

Come lo mantecò?

«Sempre, rigorosamente, con l'abbiamamento di due burri, uno acido, l'altro dolce, cui aggiungo olio extravergine d'oliva. In alcuni casi aggiungo poi Parmigiano. Non nel caso della ricetta proposta su questa pagina».

Ha detto prima che ama fare prettamente risotti. Ama quindi il riso al pari della pasta?

ROBERTO DI PINTO, classe 1982 e origini napoletane, è lo chef del ristorante stellato "Sine" di viale Umbria a Milano

1982, nasce a Napoli dove trascorre la sua adolescenza con i quattro fratelli. Sente da giovanissimo il richiamo della cucina tanto da iscriversi all'Istituto alberghiero di Monterosso (Napoli) dove si diploma nel 2001. Mentre frequenta il corso all'alberghiero, lavora nella storica pasticceria Scaturchio per apprendere le arte dei dolci partenopei. Nel 2003 che deve sentirsi il vero protagonista.

Prosegue nel settore della ristorazione di lusso con la catena Starwood che lo porta a

spostarsi in ristoranti stellati in giro per il mondo come Conservatory e Fiore a Londra.

Torna in Italia, prima a Firenze e poi a Milano, dove lavora al Diana Majestic e al Nobu. Trascorre, quindi, un breve periodo a Parigi per poi fare definitivamente ritorno in Italia sempre in stage presso la Torre del Saracino di Gennaro Esposito. Approda infine al prestigioso Bulgari Milano e ne diventa chef.

Nel 2016 finalmente dà vita al suo sogno: apre, infatti, proprio

a Milano un ristorante tutto suo, il Sine che nel 2024 conquista la sua prima stella Michelin.

La sua cucina è una rivotazione creativa della tradizione napoletana, arricchita da esperienze globali. Dal 2022 è attivo su TikTok dove ottiene grandi successi con i video di ricette. Partecipa anche a vari programmi TV tra il 2019 e il 2023. Nel 2024 pubblica il libro "Viaggio tra i colori della cucina mediterranea", già alla quarta ristampa.



Come tosta il riso?

«A secco, senza l'aggiunta di grassi. Dopo qualche secondo bagno il riso con brodi diversi a seconda della ricetta da eseguire o addirittura con centrifughe preparate in anticipo».

Come lo mantecò?

«Sempre, rigorosamente, con l'abbiamamento di due burri, uno acido, l'altro dolce, cui aggiungo olio extravergine d'oliva. In alcuni casi aggiungo poi Parmigiano. Non nel caso della ricetta proposta su questa pagina».

Ha detto prima che ama fare prettamente risotti. Ama quindi il riso al pari della pasta?

ROBERTO DI PINTO, classe 1982 e origini napoletane, è lo chef del ristorante stellato "Sine" di viale Umbria a Milano

«Io amo molto il riso anche perché, risotto a parte, il Sud Italia ha da sempre espresso ricette a base di riso. Penso agli arancini, al sartù. La pasta ha sicuramente un posto di rilievo nel panorama gastronomico nazionale, ma credo ci possa far assurgere a tale livello anche il riso. Come? Facendo ricerca, studiando la storia della nascita delle risate intorno a Salerno, sfogliando gli antichi ricettari napoletani che contemplano moltissime preparazioni a base di riso, dalle minestre, ai pasticci. Un lavoro di ricerca e di studio che permetterebbe di sicuro il maggior successo del riso al Sud. Nel Nord Italia non credo ce ne sia bisogno».

E cosa pensa della ricetta "risotto minimo per due persone"?

«Penso che sia lo svilimento dell'abilità dello chef. Per fare un buon risotto si deve avere un buon feeling con il riso. Occorre saperlo lavorare, individuarne i punti di difetti, anche quando la cosa è nuova. Deve appoggiarsi a varie consolidate. La stessa varietà uscirà dalla medesima azienda, l'anno dopo avrà trovato interessante, può dimostrarsi non più così eccezionale».

Ci sembra di capire - e ne saremmo molto contenti - che accetterebbe di frequentare un corso promosso da Ente Nazionale Risì sulle nuove varietà selezionate e sulle loro performance.

«Assolutamente sì. Crede nella formazione e nello studio costanti. Non è un caso che in giro per il mon-

do sempre più spesso gli chef italiani siano chiamati prima per la loro abilità in cucina mentre gli chef spagnoli, solitamente, sono chiamati per la cucina di ricerca».

A questo proposito, lei sta per partire alla volta della Cina, vero?

«Sì e non solo. Sarà a Caserta per un corso e poi esattamente in Cina e in Vietnam, due mercati che stanno sfiorando quello statunitense e che dimostrano sempre più interesse per la cucina italiana e per gli chef che la rappresentano».

E c'è da scommettere - e non lo nasconde - che Roberto Di Pinto in Oriente racconterà sia la cucina italiana ma quella che ha un cuore napoletano.

La ricetta

Risotto Carnaroli Mila-no-Napoli

Ingredienti per 4 persone

Riso Carnaroli 240 g, brodo vegetale 500 ml, zafferano in pistilli 0,5 g, fumetto di pesce 500 ml, 20 scaloppe veraci grandi, 20 cozze, 1 aglio, 1 gambo di prezzemolo, 2 calamari freschi, 4 gamberi rossi, 1 tentacolo di polpo bollito, burro q.b., burro acido q.b., 1 limone di Sorrento, olio extravergine di oliva q.b., 1 finocchio di mare q.b.

Esecuzione

Il giorno precedente alla pre-

parazione, mettere in infusione i pistilli di zafferano nel brodo vegetale freddo, lasciare in frigorifero a +4°C e realizzare un infuso a freddo.

Pulire i calamari, con la testa e le alette ricavare una crema frullata, bene a crudo con un po' d'acqua e olio, setacciarle e tenerle da parte. Aprire i calamari puliti e ricavarne quattro pezzettini da 3 cm di lunghezza e inciderli dall'interno, tenere da parte.

In un tegame largo con un po' d'acqua aromatizzata con una fetta di limone, un gambo di prezzemolo e aglio, aprire le coze-

ze e le vongole. Appena si aprono, sgusciare, raffreddare e tenerle da parte.

Cucire il polpo fresco per 25 minuti e cuocere le cozze a fuoco tenendole da cui ricavare 4 fette dello spessore di mezzo centimetro. SGusciare i gamberi e tenerli da parte.

Cucire il risotto partendo a secco, bagnare con due mestoli di fumetto e poi continuare la cottura con brodo vegetale allo zafferano per circa 11-13 minuti in base al riso. Nell'ultimo minuto aggiungere l'acqua di cottura dei frutti di mare e ultimare.

Fuori dal fuoco aggiungere un cucchiaio di crema di calamari, 4 vongole, 4 cozze, mantecare con i due burri e un filo d'olio extravergine di oliva. Regolare di sale se necessario e aggiungere qualche goccia di limone.

A parte, in una padella antiaderente, rosolare il polpo e il calamari fino a che risultino belli croccanti, scalpare leggermente le vongole e le cozze nella loro acqua di cottura e condire i gamberi crudi con buccia di limone, olio extravergine e sale.

Montaggio e finitura

In una fondina porre alla base il risotto, quindi decorare con cozze, vongole, gamberi, calamari e polpo e delle foglioline di finocchio di mare.



Osservatorio Internazionale

RICE OUTLOOK Si stima un calo della produzione mondiale: dovrebbe assestarsi a 541,1 milioni di tonnellate

Modesta contrazione del raccolto

Aumentano le forniture globali e il consumo di riso che dovrebbe raggiungere i 542,2 milioni di tonnellate

Le previsioni del Rice outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) del mese di settembre indicano per la campagna 2025/26 un leggero calo della produzione mondiale: dovrebbe assestarsi a 541,1 milioni di tonnellate (base lavorata), in contrazione di 0,4 milioni di tonnellate rispetto alla previsione precedente, comunque superiore di centomila tonnellate nei confronti dell'anno prima. Sarrebbe il raccolto più abbondante mai registrato.

Su questi valori hanno inciso le previsioni di produzione riviste al ribasso per Australia, Russia e Vietnam, che non sono state compensate dai rialzi di Kazakistan e Stati Uniti.

La stima della produzione globale per il 2024/25, invece, è stata aumentata di 0,1 milioni di tonnellate a 540,9 milioni, il secondo



raccolto più abbondante mai registrato, grazie alle revisioni al rialzo di Brasile, Colombia e Repubblica Dominicana che hanno più che compensato la riduzione del Vietnam.

Un rialzo significativo caratterizza le forniture globali

di riso nel 2025/26 che sono stimate a 729,5 milioni di tonnellate, con un aumento di 0,8 milioni di tonnellate rispetto alla previsione precedente e il terzo anno consecutivo di crescita. La revisione al rialzo delle forniture globali è dovuta prin-

cipalmente all'aumento delle scorte iniziali, in particolare in Birmania, Colombia, India, Pakistan e Stati Uniti, che hanno più che compensato la riduzione registrata in Vietnam.

Nel 2025/26 aumenta anche il consumo globale di

riso: l'incremento risulta di 0,2 milioni di tonnellate e porta a un livello di 542,2 milioni. La revisione al rialzo è dovuta principalmente agli aumenti registrati in India, Madagascar e Tanzania, che hanno più che compensato le riduzioni in Afghanistan, Benin, Birmania e Stati Uniti. La previsione di un consumo globale record nel 2025/26 è in gran parte determinata dal consumo record previsto in diversi Paesi grandi consumatori di riso, tra cui Bangladesh, India, Nigeria, Filippine, Thailandia e Vietnam.

Le scorte finali globali nel 2025/26 sono previste a 187,3 milioni di tonnellate, con un aumento di 0,6 milioni di tonnellate rispetto alla previsione precedente, comunque, 1,1 milioni di tonnellate in meno rispetto all'anno prima. Brasile, Colombia, Corea del Sud, Pa-

kistan e Stati Uniti rappresentano la maggior parte della revisione al rialzo, hanno più che compensato le revisioni al ribasso per Haiti, Russia e Vietnam. Cina e India insieme rappresentano circa l'80% delle scorte finali globali, in parte grazie ai programmi di stocaggio governativi.

Infine, per quanto riguarda il commercio globale di riso, nel 2026 si stima un ulteriore incremento di 1,1 milioni di tonnellate rispetto al 2025. Le previsioni di esportazione della Birmania per il 2025 sono state riviste al rialzo di 200.000 tonnellate, sulla base del forte ritmo di spedizioni, registrato finora, di rotture di riso a prezzi competitivi verso i mercati principali, in primis la Cina: toccheranno i 2,1 milioni di tonnellate e nel 2026 si prevedono in crescita di altre 100 mila tonnellate.

RAVARO

NUOVO IMPIANTO ESSICCAZIONE A MOVIMENTAZIONE VARIABILE



Il mese del Riso

di Silvana Perego

BILANCIO Collocate oltre centomila tonnellate, soprattutto di vecchio raccolto

La nuova campagna parte con i trasferimenti in crescita

Vecchia campagna

Prima di procedere con l'analisi della nuova campagna è bene esaminare i dati di quella vecchia per quanto concerne le vendite degli operatori italiani verso gli altri Paesi dell'Unione europea.

L'ultimo aggiornamento dei dati intrastat, che prende in considerazione le transazioni effettuate dal 1° settembre 2024 al 30 giugno 2025, evidenzia un volume di 418.370 tonnellate, base lavorato, con un calo di 17.691 tonnellate (-4%) rispetto al dato di un anno fa e di 4.060 tonnellate (-0,96%) rispetto a due anni fa.

Risultano in flessione le consegne relative al riso Medio/Lungo A (-14.830 t) e al riso Lungo B (-6.692 t), mentre sono stati collocati un maggior quantitativo di riso Tondo (-3.831 t).

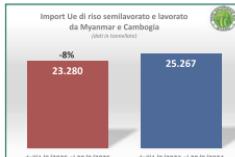
Tra le prime 10 destinazioni sono aumentate le consegne verso la Francia (+7.052 t), la Repubblica Ceca (+4.233 t) e la Slovacchia (+3.773 t), mentre sono scese quelle verso i Paesi Bassi (-8.568 t), la Spagna (-6.789 t), il Belgio/Lux (-6.150 t) e la Polonia (-3.129 t).

Nuova campagna

Il mese di settembre si è concluso con un trasferimento di risone dai risicoltori al comparto industriale e a quello commerciale pari a 101.657 tonnellate, con un aumento di quasi 10.937 tonnellate (+12%) rispetto allo stesso periodo di un anno fa e con una preponderanza del prodotto di vecchio raccolto.

Per tutto il mese di settembre i risoni sono risultati non quotati. Solo nella prima settimana di ottobre sono comparse le prime quotazioni, con un andamento simile presso tutte le Borse merci di riferimento. Confrontando le attuali quotazioni della Borsa di Vercelli con quelle di apertura di un anno fa, si registra un generale incremento per i risi Tondi che oscilla tra i 110 euro per il minimo e i 97 euro per il massimo, mentre le quotazioni delle altre varietà sono risultate tutte inferiori, a eccezione del Carnaroli che si è collocato, all'inirca, allo stesso livello di un anno fa.

Per quanto concerne gli scambi commerciali risulta



un calo di 7.999 tonnellate (-4,5%) in confronto all'anno scorso.

Unione europea

Dai dati forniti dalla Commissione europea si evince che le importazioni, in equivalente riso lavorato, fanno segnare un incremento di 9.341 tonnellate (+10%) rispetto alla scorsa campagna; infatti, i volumi sono passati dalle 90.366 ton-

nellate di un anno fa alle 99.707 tonnellate annuali.

Le importazioni di riso semigreggio, pari a 41.339 tonnellate, risultano in aumento del 37%, mentre quelle di riso semilavorato/lavorato, pari a 58.368 tonnellate, fanno segnare una diminuzione del 3%.

Le importazioni da Cambogia e da Myanmar si collocano a 23.280 tonnellate, inferiori di 1.987 tonnellate (-8%) rispetto al dato registrato un anno fa.

Le importazioni di riso tonnellate, risultate in aumento di 1.553 tonnellate (+11%) nei confronti della precedente campagna.

un export che ha interessato 11.535 tonnellate, in equivalente lavorato, superiore alle 10.580 tonnellate registrate un anno fa (+95 t, +9%) e un import che si è attestato a 16.897 tonnellate, base lavorato, con

missione europea si evince che le importazioni, in equivalente riso lavorato, fanno segnare un incremento di 9.341 tonnellate (+10%) rispetto alla scorsa campagna; infatti, i volumi sono passati dalle 90.366 ton-

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 30/9/2025

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Tondo	2.542			
Centauro	386			
Altri Tondi	19.184			
TOTALE TONDO	22.112			
Lido e similari	1.221			
Padano e similari	4			
Varesino e similari	5.326			
TOTALE MEDIO	7.504			
Riso e similari	23.862			
S. Andrea e similari	1.441			
Roma e similari	216			
Baldo e similari	7.391			
Arborio e similari	7.458			
Carbone e similari	3.665			
Varie Lungo A	2.805			
TOTALE LUNGO A	53.040			
TOTALE LUNGO B	18.601			
TOTALE GENERALE	101.657			

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

Non disponibile
Non disponibile
Non disponibile

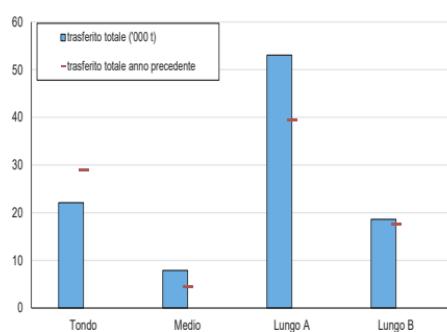
LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2024/2025	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	392.322	29.017	7,40%
Medio	81.256	4.421	5,44%
Lungo A	681.797	39.568	5,80%
Lungo B	308.159	17.713	5,75%
TOTALE	1.463.534	90.720	6,20%

2023/2024	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	416.526	43.806	10,52%
Medio	46.897	2.259	4,82%
Lungo A	649.732	48.725	7,50%
St	360.015	39.065	10,85%
TOTALE	1.473.170	133.855	9,99%

2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	16.879	4,47%
Medio	41.668	3.549	8,52%
Lungo A	517.224	60.067	11,61%
Lungo B	360.545	33.018	9,16%
TOTALE	1.296.966	113.513	8,49%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



IMPORT & EXPORT UE

EFFETTIVO SDOGANATO DAL 1/9/2025 AL 28/9/2025

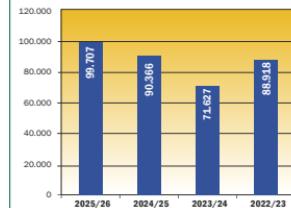
(Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risoni escluso)

Paesi	Import	Paesi	Export
Paesi Bassi	21.772	Italia	5.340
Spagna	15.403	Grecia	2.594
Francia	12.190	Spagna	2.435
Italia	8.389	Belgio	1.807
Bulgaria	7.283	Portogallo	840
Belgio	7.058	Paesi Bassi	819
Portogallo	7.032	Bulgaria	650
Germania	6.452	Polonia	189
Polonia	4.706	Germania	175
Svezia	2.930	Lituania	154
Lituania	1.354	Romania	142
Slovenia	935	Croazia	95
Altii Ue	4.203	Altii Ue	208
Totale	99.707	Totale	15.448
Rotture di riso		Rotture di riso	
12.581		1.207	

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI

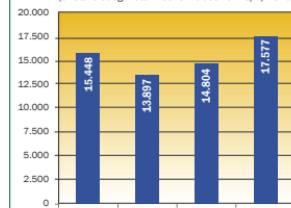
Import UE a 27

(effettivo sdoganato - risoni escluso - al 28/9/2025)

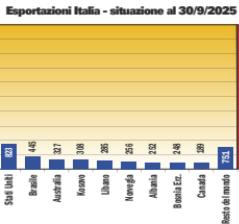
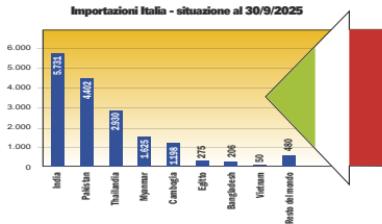


Export UE a 27

(effettivo sdoganato - risoni escluso - al 28/9/2025)



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI NOVARA

Risoni	15/9/25 Min Max	22/9/25 Min Max	29/9/25 Min Max	6/10/25 Min Max
Centauri	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	500 528	
Omega-Aralido	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	450 480	
Selenio	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	590 625	
Crono	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O.	
Sunrose	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	315 335	
Type Ribe	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	330 355	
Diva PV	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.		
Leonardo-CLO07	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.		
CLO07			350 385	
S. Andrea e simili.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.		
Tipo Baldo	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	470 515	
Type Roma	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	440 480	
Arbore-Volano-CL388	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	530 576	
Cannaroli	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	700 721	
Caravaggio e simili.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	640 675	
Lungo B (1)	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	385 420	

(1) nominale

BORSA DI VERCELLI

Risoni	16/9/25 Min Max	23/9/25 Min Max	30/9/25 Min Max	7/10/25 Min Max
Selenio	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	590 625	
Centauri	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	500 528	
Omega	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	450 480	
Aralido e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	450 480	
Kinder PV e Ely PV	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	350 365	
CL 007	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	360 385	
Ronaldo e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O.	
Sunrose	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	320 336	
S. Andrea e simili.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	550 577	
Gloria	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	550 577	
CL 145	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	550 577	
Roma e CL 145	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	450 480	
Baldo e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	480 520	
Arbore e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	530 577	
Cannaroli	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	660 721	
Caravaggio e simili.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	620 673	
Lungo B	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	380 403	

(1) Valori nominali (2) Scambi limitati

BORSA DI PAVIA

Risoni	17/9/25 Min Max	24/9/25 Min Max	1/10/25 Min Max	8/10/25 Min Max
Aralido PV e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	460 480
Centauri-Balla-Omega	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	460 480
Selenio	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	580 625
Sunrose PV-Cross e sim.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	335 430
Vialone nano e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	650 675
Augusto-CL007-Leonardo	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	365 395
Diva PV e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	350 365
S. Andrea e simili.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	550 575
Gloria	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	480 520
Baldo e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	530 577
Arbore e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	535 575
Cannaroli	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	750 770
Similari del Cannaroli	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	650 670
Lungo B	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	380 400

(1) nominale

BORSA DI MORTARA

Risoni	19/9/25 Min Max	26/9/25 Min Max	3/10/25 Min Max	10/10/25 Min Max
Aralido PV e sim.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	480 528	
Centauri Balla	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	480 528	
Omega CL	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	480 528	
Selenio	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	550 625	
Crono e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O.	
Vialone Nano e sim.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	600 670	
S. Andrea e sim.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	500 575	
Gloria	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	500 575	
CL007 - Leonardo e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	350 380	
Diva PV	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O.	
Lungo B	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O.	
Arbore e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	380 405	
Baldo e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	528 572	
Roma e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	430 480	
Cannaroli	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	670 750	
Caravaggio e simili.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	620 670	

(1) nominale

BORSA DI MILANO

Risoni	16/9/25 Min Max	23/9/25 Min Max	30/9/25 Min Max	7/10/25 Min Max
Arborio e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	535 575	
CL 145, Roma e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	450 480	
Baldo e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	480 530	
Cannaroli e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	675 770	
CL007 e simili	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	365 385	
Kinder PV e PV sim.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	350 365	
S. Andrea e simili.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	550 575	
Lungo B	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O.	
Diva PV	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O.	
Cannaroli	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O.	
Caravaggio e simili.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O. N.O. N.O. N.O.	N.O. N.O.	

(1) nominale

BORSA DI MILANO

Lavorati	16/9/25 Min Max	23/9/25 Min Max	30/9/25 Min Max	7/10/25 Min Max
Arbore	2.020	2.080	2.020	2.080
Roma	1.810	1.910	1.810	1.910
Baldo	1.720	1.840	1.720	1.840
Cannaroli	2.240	2.450	2.240	2.450
Riba	1.120	1.300	1.120	1.300
S. Andrea	1.900	2.080	1.900	2.080
Lungo B	1.330	1.440	1.330	1.440
Vialone Nano	2.780	2.880	2.780	2.880
Riso Medio	1.230	1.280	1.230	1.280
Originario	1.580	1.780	1.580	1.780
Parboiled Baldi	1.820	1.940	1.820	1.940
Parboiled Riba	1.220	1.400	1.220	1.400
Parboiled Lungo B	1.430	1.540	1.430	1.540

(1) nominale

IL RISICOLTORE

Direzione - Redazione - Amministrazione

o/d Meida Group SpA

Meida S.p.A. - via Campi 29L

tel. (039) 99.20.2561 - fax (039) 99.08.0208

Direttore responsabile: Giuseppe Piroli

Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/06/1957

Editor: Meida Group SpA

Progettista: Enzo Antona

Direttore Generale: Roberto Magnaghi

Pubblicità:

Publitalia S.p.A.

Merente (L.) - via Campi 29L

tel (039) 99.08.1 - fax (039) 99.08.0208

publithewebs.it

Stampa e Distribuzione

Cisca S.p.A.

Via S. Michele 36

45200 Villanova del Ghebbo (RO)

Questo numero è stato chiuso in tattografia il 22 ottobre 2025.

ogni eventuale ristampa nella distribuzione è indipendente dalla volontà dell'autore o della redazione.

Indirizzi e servizi: Tel. 039.19.00.0000

I dati personali acquisiti sono trattati nell'ambito dell'Ente Nazionale Riso allo scopo di inviare la pubblicazione. In ogni momento è possibile avere accesso ai propri dati mediante l'aggiornamento o la cancellazione.

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

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE	
24/25 (aggiornamento al 30/6/2025)	129.248	4.579	84.577	199.966	418.370	
23/24 (aggiornamento al 30/6/2024)	125.417	6.920	97.066	206.658	436.061	
differenza		3.831	-2.341	-12.489	-6.692	-17.691
differenza in %		3,1%	-33,8%	-12,9%	-3,2%	-4,1%
22/23 (aggiornamento al 30/6/2023)	106.010	8.103	82.050	226.267	422.430	

AIR TEK AZOTO INIBITO

Limus® powered

non solo
NBPT+NPPT,
ma...
I'unico
CERTIFICATO

Contains Limus®
best urea protection for
optimal plant nutrition by

BASF

We create chemistry



**BELOR
TOSCANA**

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

I nostri concessionari:

Balzaretti Agri-Business s.r.l.

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

Agripiù s.r.l.

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

Agrifarm s.r.l.

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