

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 grandinate nello stesso giorno, potessero infierire così tanto sui raccolti maturi e a trebbiatura appena iniziata. Non c'erano condizioni climatiche tali da far presagire fenomeni temporaleschi così violenti ed estesi. Nelle prime ore del mattino, la grandine è caduta sui territori di alcuni comuni del Vercellese tra cui Balocco, Formigliana, Carsio, Villarbot, lasciando strade e terreni bianchi come se fosse caduta neve fresca. Il secondo evento grandinigeno 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, scaricando grandine anche a sud di Milano coinvolgendo alcuni Comuni tra cui Gaggiano, Noviglio, Lodi, Lodi, Lodi e Lodi. Il cammino delle nubi di grandine è continuato toccando la provincia di Lodi e Novara, interessando anche le campagne risicole tra Mantova e Verona con Nogarelo Rocca come epicentro. Anche la provincia di Ferrara con le sue risale ha subito ingenti danni. I territori risicoli risparmiati sono stati pochi: gran parte delle province di Pavia e Rovigo.

Vedere le cariossidi mature cadute 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 grandinata, fa male sotto tanti 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 mancanti rispetto a quelli previsti a inizio campagna.

Si raccomanda di prestare attenzione per le semine del prossimo anno. Le cariossidi 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 dal PMA, in particolare da Cambogia e Myanmar, che entrano nel territorio dell'Ue in esenzione del dazio.

A causa degli accordi GATT e di quelli 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 630.000 tonnellate di riso all'anno, oltre a circa 480.000 tonnellate di riso semigrigio, sempre a dazio zero, di cui 280.000 tonnellate di riso Basmati proveniente dall'India e dal Pakistan.

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

Tra i Paesi 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. Due campagne l'import da questi 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 ai attualmente registrati nel triennio 2016-2018 (345.000 tonnellate) che ha preceduto l'attivazione della clausola di salvaguardia generale nel 2013. 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 (siccatà e alluvioni). Ora che l'Unione europea sta cercando di ritornare a produrre, se non si riuscirà a ridurre queste importazioni, la riscultura europea non solo non potrà tornare a esprimere il proprio potenziale, che è superiore del 20% rispetto a quello attuale, ma tornerà a subire i danni patiti negli anni che hanno preceduto la clausola di salvaguardia generale del 2013.

Si tenga presente che il riso lavorato sufo proveniente dal Myanmar viene sdoganato nei porti del Nord Europa con una valorizzazione di 371 euro alla tonnellata che è addirittura inferiore alla quotazione del risone Lung B nazionale.

I negoziati per la revisione del regolamento SPG stanno procedendo e recentemente la Presidenza danese 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 danese sta proponendo una salvaguardia automatica di facciata. 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 triennio tenuto a giugno;

- l'eliminazione della clausola De minimis che permetterebbe ai PMA meno importanti, che normalmente esportano poche migliaia di tonnellate verso l'Ue, di poterne esportare quasi 100.000 ciscuno, 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 riso, al riso semigrigio e al riso lavorato, considerati nel loro complesso, al fine di contrastare anche questi flussi che sono aumentati progressivamente e massicciamente negli ultimi anni.

Questa posizione unitaria servirà per sensibilizzare sia gli Europeisti 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 triennio tra le tre istituzioni dell'Unione europea e è programmato 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.



IL CONCIME INTELLIGENTE



FABBRICANTE
Alzchem Trostberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Straße 33 | 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



PERIKA® SU RISI: GUARDA IL VIDEO



alzchem group





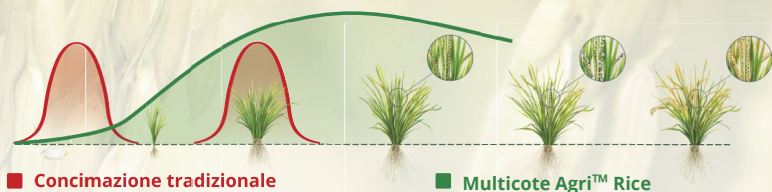
Multicote Agri™ Rice

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 colturale 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

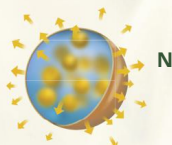
CURVE DI RILASCIO DELL'AZOTO SU RISO DEI PRODOTTI MULTICOTE AGRITM RISPETTO AI TRADIZIONALI CONCIMI DI PRESEMINA



MECCANISMO D'AZIONE DELLA TECNOLOGIA MULTICOTECH™ SU RISO



penetrazione
del vapore acqueo



dissoluzione e diffusione
degli elementi nutritivi



membrana polimerica
vuota che viene biodegradata

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

I formulati **Multicote Agri™ Rice**
sono distribuiti in esclusiva da

 **terrepadane**
Consorzio Agrario dal 1900

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 comunitaria del 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 dello 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 semigreggio (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 oltretutto per circa la metà

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

Il riso dell'Ue non può competere con il prodotto di importazione, pertanto necessita di essere tutelato attraverso efficaci barriere daziarie e la garanzia che il prodotto in entrata rispetti 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)

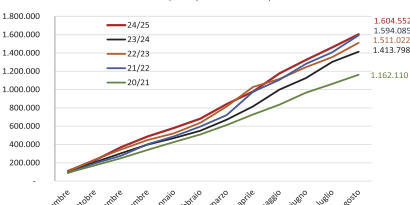


GRAFICO 3

Import Ue di riso semigreggio
(dati espressi in tonnellate)

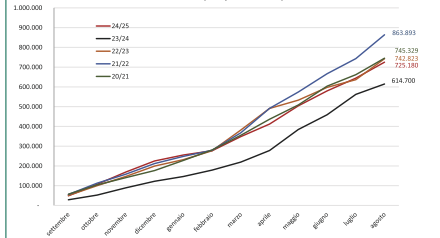


GRAFICO 2

Import Ue di riso lavorato
(dati espressi in tonnellate)

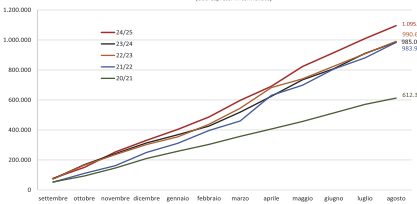
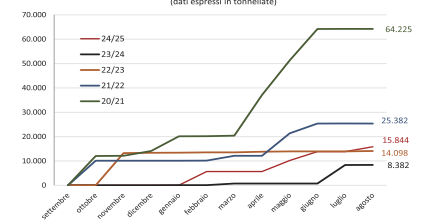


GRAFICO 4

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

Le grandinate hanno colpito diverse province risicole, in particolare quella del vercellese. Per alcune varietà si registrano rese non soddisfacenti.

Diversi casi di sterilità sempre nel Vercellese, conseguenti agli sbalzi termici

A cura del Servizio di Assistenza Tecnica

I tecnici del Servizio di Assistenza Tecnica (SAT) dell'Ente Nazionale Risi hanno esaminato la situazione relativa alla raccolta, alle produzioni e alla rispettiva qualità, nelle proprie aree di competenza. Le valutazioni agronomiche e quelle sulla qualità sono aggiornate al 24 di ottobre. Di seguito sono forniti i dettagli per ogni zona di coltivazione.

Sezione di Pavia

La raccolta del riso ha avuto inizio nei primi di settembre. Tuttavia, i primi raccolti mostravano un'elevata umidità e una significativa presenza di grana verde; pertanto, le operazioni di raccolta sono entrate nel vivo nella seconda metà di settembre.

A parte qualche evento piovoso che ha interrotto la mietitura per alcuni giorni, la raccolta è proseguita senza particolari problemi. Al 24 ottobre la superficie raccolta si attesta al 90% della superficie totale.

Le produzioni, in generale, non sono del tutto

soddisfacenti e si è, inoltre, osservata una notevole eterogeneità nelle rese per ettaro.

Gli abbassamenti termici registrati nel mese di luglio, specialmente nei primi giorni del mese, e all'inizio di agosto, hanno probabilmente provocato il calo produttivo che si sta osservando ampiamente in campo.

Un altro aspetto negativo è stato rappresentato dagli eventi temporaleschi con grandine che, sebbene localizzati, sono stati intensi e si sono verificati durante la delicata fase finale del ciclo colturale del riso.

Infine, per quanto ri-



Gli effetti della grandine nel Novarese

guarda la qualità merceologica, i dati iniziali evidenziano buone rese alla lavorazione in grani interi; attualmente, il gruppo dei Tondi ha mostrato le rese più elevate. Gli attacchi tardivi, o addirittura assenti, di brusone hanno portato, in alcuni casi, a ottenere risi di alta qualità merceologica, anche per quanto concerne il gruppo dei Lunghi A destinati al mercato interno; le condizioni climatiche favorevoli verificatesi durante i mesi estivi hanno ridotto l'insorgenza di epidemie di brusone. Le prime infestazioni fogliari sono state osservate verso la fine di giugno, colpendo esclusivamente le varietà più suscettibili. Tuttavia, le alte temperature registrate nei mesi di giugno e luglio hanno ostacolato la diffusione della malattia, limitandone lo sviluppo. A partire dalla metà di agosto, il ritorno di piogge frequenti e il con-

testuale abbassamento delle temperature hanno creato le condizioni ideali per la proliferazione del patogeno, portando ad attacchi tardivi di mal del collo, che si sono verificati nella maggior parte dei casi durante la fase di maturazione della cariosside, limitando i danni produttivi e qualitativi.

Sezione di Novara

Al 24 ottobre si stima che la superficie raccolta sia pari al 90% di quella totale. La raccolta è iniziata a metà settembre con un andamento lento a causa dell'elevata umidità del risone e della presenza eccessiva di grana verde, ed è stata ulteriormente rallentata da alcuni eventi piovosi.

In aggiunta alle precipitazioni, sfortunatamente, due significativi eventi di grandine hanno colpito il territorio novarese. Il primo si è verificato il 21 agosto e ha interessato i comuni di Novara (frazione Pernaletti), il più colpito, oltre a Romentino e Galliate. Il secondo, con un fronte di grandine più ampio, si è verificato durante l'intera

giornata del 24 settembre, colpendo principalmente i comuni di: Galliate, Romentino, Trecate, Recetto, Casalino, San Pietro Mosello, Casalvolone, Casalbelle, Fraz. Casalgiate - Novara, e Cameri, con danni variabili tra il 15 e il 100%.

Le produzioni, anche nelle aree non colpite dalla grandine, risultano, in generale, inferiori rispetto alla campagna precedente, oppure, nei casi più favorevoli, equivalenti. Le produzioni attuali hanno deluso le aspettative; visivamente, le coltivazioni sembravano promettenti, ma probabilmente gli sbalzi termici registrati a luglio e a inizio agosto, e in particolare le temperature minime al di sotto dei 16 gradi per quasi l'intera prima decade di luglio, hanno avuto un impatto negativo sulle componenti della produzione e, in particolare, sulla percentuale di granelli vuoti, ovvero sulla sterilità.

Invece, per quanto concerne le rese alla lavorazione, non si evidenziano criticità con valori nella norma. Tuttavia, per i Lunghi A da mercato interno,



si osservano rese buone e superiori rispetto allo scorso anno, grazie anche al favorevole andamento climatico che ha ostacolato l'insorgenza e lo sviluppo del brusone. A titolo esemplificativo, diversi campioni di Cameri hanno mostrato rese alla lavorazione in grani interi pari o superiori a 60, considerati valori "di lusso" nelle ultime campagne.

Infine, rispetto alla campagna precedente, si osserva un incremento della percentuale di grani danneggiati (macchia e vaio), in particolare per il gruppo dei Tondi, Lunghi A; si evidenzia che non tutte le

Conserve® Grain: i cereali stoccati si proteggono così

Per un agricoltore produrre riso biologico non deve significare rinunciare a una fetta della propria resa, soprattutto se parliamo della conservazione del riso dopo la raccolta. Coleotteri e lepidotteri infestanti possono essere molto dannosi: deteriorano la derrata consumandola anche internamente, andando a influire sulla resa finale al momento della pesata, che potrà risultare inferiore rispetto alle aspettative. Inoltre, contaminano il riso con feci ed esuvie rendendolo spesso inadatto al consumo alimentare con perdite che possono arrivare anche al 20% del riso stoccato.

Da quasi vent'anni, lo Spinosad ha fatto il suo ingresso in campo agronomico come insetticida biologico e, dopo un lungo processo di registrazione, Newpharm è orgogliosa di presentare **Conserve® Grain**, l'unico prodotto fitosanitario in Italia a base Spinosad registrato appositamente per la conser-

vazione dei cereali, e in particolare del riso.

Lo Spinosad è un insetticida di origine naturale ottenuto dalla fermentazione di un batterio atinomicete, *Saccharopolyspora spinosa*, naturalmente presente nel suolo. Il prodotto combina due tossine, le Spinosine A e D, capaci di colpire il sistema nervoso dell'insetto interferendo con le trasmissioni sinaptiche sovraccaricandole di segnali, causando così convulsioni muscolari e paralisi. L'enorme vantaggio di questo insetticida sta nel basso impatto ambientale: nonostante l'elevata

efficacia sugli insetti infestanti, paragonabile a insetticidi di vecchio stampo, lo Spinosad ha un profilo ecotossicologico estremamente favorevole, soprattutto nei riguardi dell'uomo.

Le prove condotte sia in laboratorio sia in condizioni reali di stoccaggio hanno confermato l'elevata efficacia di **Conserve® Grain** nel controllo dei principali infestanti del riso immagazzinato. Il prodotto garantisce una mortalità del 100% già alla dose di 1 ppm nei confronti di coleotteri come il cappuccino dei cereali e i

punteruoli, nonché di lepidotteri come la tignola fasciata, dimostrando inoltre un'azione significativa anche contro gli psocotteri. La protezione delle cariossidi tramite si mantiene efficace anche per un lungo periodo. Come buona prassi consigliata per qualsiasi trattamento del riso, per garantire i migliori risultati, è consigliabile intervenire sul cereale pulito e ben ventilato. Soprattutto in prevenzione degli infestanti secondari, è opportuno effettuare una pre-pulitura accurata al fine di rimuovere polveri, detriti e frammenti di granello che potrebbero compromettere la distribuzione uniforme del prodotto.

Conserve® Grain è pensato principalmente per applicazioni preventive sul cereale in fase di movimentazione in condot-



ti chiusi, per esempio sulla fine corsa del redler, alla base oppure alla sommità dell'elevatore o nel punto di caduta della derrata. L'applicazione consigliata avviene mediante nebulizzazione arioliquida, piuttosto che tramite irrorazione.

L'introduzione di **Conserve® Grain** segna un passo importante nella protezione dei cereali stoccati, offrendo un'innovativa risposta anche al mercato della risicoltura. La formulazione si basa su

una molecola approvata per l'impiego in agricoltura biologica, ma pienamente utilizzabile anche in quella convenzionale, evitando il rischio di contaminazioni incrociate tra magazzini.

Grazie alla sua elevata e prolungata efficacia insetticida, **Conserve® Grain** garantisce un controllo completo dei principali infestanti delle derrate, nel rispetto dei più elevati standard di sicurezza e sostenibilità richiesti dal settore dello stoccaggio. Con **Conserve® Grain**, Newpharm® consolida il proprio ruolo di partner tecnologico di riferimento per una filiera risicola più sicura, efficiente e rispettosa dell'ambiente. Forte di oltre 40 anni di esperienza nella protezione delle derrate, l'azienda conferma la propria vocazione all'innovazione, offrendo agli operatori soluzioni efficaci per affrontare con successo le sfide della conservazione dei cereali.



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



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, conseguenza agli sbalzi termici registrati nei mesi di luglio e inizio agosto.

Tuttavia, escludendo gli eventi grandinigeni, le produzioni unitarie, stazioni stimate, appaiono superiori rispetto alla scorsa campagna.

Al 24 ottobre si stima che la superficie raccolta si attesti all'85% della superficie complessiva.

Sezione di Vercelli

Nei territori 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.

Sezione di Codigoro, Ferrara e Rovigo

Nella provincia di Ferrara, oltre l'85% della superficie è stata raccolta alla data del 24 ottobre. Le produzioni e le rese alla lavorazione, in generale, sembrano buone; tuttavia, si segnalano casi sporadici in cui produzioni e rese alla lavorazione risultano al di sotto della media a causa di infezioni da brusone tardivo o per il maltempo del 24 settembre scorso ha colpito pesantemente

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 concludono 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.

IDATI 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 al dato stimato il 24 luglio (235.450 ha), ma superiore al 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 (2.408 ha; -4,1%) e del Medio (-1.222 ha; -8,5%).

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

Esaminando i numeri nel dettaglio, risulta che gli incrementi più consistenti hanno riguardato i gruppi "Baldo" (+10.075 ettari), "Arborio" (+2.960 ettari), "Vario Lungo A" (+2.565 ettari) e "Carnaroli" (+2.364 ha), mentre i cali più

Dati definitivi Superfici coltivate a riso nel 2025				
GRUPPI VARIETALI	Superfici 2025 (ettari)	Superfici 2024 (ettari)	Differenza ettari	%
SELENIO	14.094	13.525	569	4,2%
CENTAURIO	4.659	3.531	1.128	32,0%
ALTRI TONDI	38.067	42.172	-4.105	-9,7%
LIDO e similari	899	1.746	-847	-48,5%
PADANO e similari	297	244	53	2,1%
ITALONE NANO e similari	4.408	4.140	268	6,5%
VARE MEDIO	7.487	8.184	-697	-8,5%
RIE e similari	35.619	43.848	-8.229	-18,8%
SANDREA e similari	3.172	2.240	932	41,6%
ROMA e similari	154	191	-35	-18,4%
BALDO e similari	28.127	18.052	10.075	55,8%
ARBORIO e similari	19.336	16.375	2.960	18,1%
CARNAROLI e similari	24.554	22.190	2.364	10,7%
VARE LUNGO A	7.570	5.013	2.565	51,2%
LUNGO B	66.276	44.676	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	46.278	44.678	1.600	3,6%

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



MASCHERPA S.r.l.

CONCESSIONARIO MACCHINE AGRICOLE

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



MASSEY FERGUSON



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



Contattaci
 per avere
 informazioni

PER
 L'ACQUISTO
 DI BENI
 USUFRUENDO
 DELLE
 AGEVOLAZIONI.



Seguici sui social
 per restare costantemente aggiornato:

Facebook: Mascherpa Massimo Trattori e Macchine Agricole
 Instagram: 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). Nulla a che vedere con gli OGM: si tratta di un insieme di tecniche della biologia molecolare che permettono di modificare parte del genoma della pianta in modo mirato, efficiente e rapido, senza la necessità di ricorrere all'inserimento 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 vita 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 Fornara

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

Questi tre campi, trapiantati con le piante preparate in laboratorio nel 2025, sono nati come risposta alla distruzione del primo campo sperimentale TEA avvenuto 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 le potenzialità del metodo e lo hanno applicato alle varietà italiane per cercare di accelerarne il miglioramento genetico. Con CRISPR/Cas9, infatti, è possibile inserire mutazioni mirate in modo preciso, migliorando varietà già esistenti senza modificarne le altre caratteristiche. Mutazioni che un tempo potevano insorgere solo spontaneamente (evento raro) o tramite trattamenti fisici e chimici (casuali), ora possono essere introdotte 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 Tecniche 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



mirate, 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 è stato necessario attendere il Decreto Siccità del 2023 per poter procedere alla sperimentazione in campo.

I campi TEA di quest'anno erano di piccole dimensioni, con 28 parcelle 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, pianta per pianta e ora si trovano presso l'Università di Milano per le analisi sulla loro morfologia e resa. Inoltre, sono state prelevate le radici per valutarne la micorrizazione 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.



ADAMA

HIGHCARD® per MAX-ACE®



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

ERBICIDA

ADAMA.COM

Instagram Facebook YouTube



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 "Made in Italy".

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

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 alla fiera Agrilevante 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 "Riso", 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 "Riso", 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 nella rete delle cucine regionali d'Italia che successivamente è stato portato anche in altri contesti 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 risaia ieri, oggi e domani", una mostra sensoriale 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 pavese. 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 equestre, rappresenta una vetrina di grande prestigio per promuovere il riso italiano, la sostenibilità e la buona alimentazione. Anche in questa occasione verrà proposto il grande tavolo didattico al riso nella cucina italiana candidata UNESCO, sarà possibile vedere la lavorazione del riso con la presenza di una resatrice 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 dietro 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 e delle Foreste, 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 particolare modo, il 2 ottobre ha visto il contributo di Marco Romani, responsabile del Dipartimento di Agro-

nomia del Centro Ricerche, che ha illustrato le buone pratiche da adottare nella coltivazione di riso con metodo biologico, in termini di agrotecnica, rotazione colturale, metodi di controllo meccanici e fisici, varietà e fertilizzazione.

Venerdì 3 ottobre al Convegno "Riso, Sport e Salute" tenutosi presso l'Auditorium hanno partecipato come relatori Filip Hashari, Dirigente 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 Merceologia e Biologia Molecolare, che si è focalizzata sulla parte più prettamente nutrizionale e merceologica della composizione del granello e dell'impiego del riso in cucina.



ELETTROLEO

di Giglio Leonardo



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



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

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 attraverso 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 ricopiò 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 Pelonghini, 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 livelli internazionali».

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 Filip Haxhari, 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. Vorremmo, 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. E' 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 dai Paesi Meno Sviluppati (PMA)».

L'onorevole Mirco Carloni, intervenuto al convegno, anche lui fanese di origine, ha sottolineato: «Quest'anniversario rappresenta un'occasione preziosa per celebrare un grande concittadino fanese, Emiliano Carnaroli, e il patrimonio di idee e di valori che ci ha lasciato. Un'eredità di eccellenza che deve essere motivo di orgoglio per tutti gli italiani. La sua visione anticipatrice, che abbracciava temi come il credito agricolo, la formazione degli agricoltori e la gestione del rischio idrogeologico, parla con straordinaria attualità al presente. Quelle stesse sfide, oggi, continuano a impegnare noi legislatori nel costruire politiche capaci di sostenere le imprese, innovare le filiere e proteggere il

territorio. Mettere al centro queste intuizioni significa guardare con fiducia al futuro della nostra agricoltura, un settore che vale oltre 600 miliardi di filiera e 70 miliardi di export, e che resta una delle colonne portanti del Made in Italy».

Al convegno sono intervenuti anche i discendenti di Emiliano Carnaroli, Elena Emiliana Carnaroli nipote di Emiliano e suo figlio Gian-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

DURATA E PROGRESSIVITÀ DELLA MINERALIZZAZIONE DELL'AZOTO ORGANICO

MASSIMA EFFICIENZA AGRONOMICA ED ASSENZA DI PERDITE PER DILAVAMENTO

DISTRIBUZIONE OMOGENEA CON INDICE DI COPERTURA SUPERIORE AI CONCIMI GRANULARI

NOVITÀ
2025

Il futuro
è oggi



organazoto

ORGANAZOTO FERTILIZZANTI SpA
info@organazoto.it
0571 497778

Chiedi al tuo distributore

"Extraordinary Food and Wine" è l'evento celebrativo delle eccellenze gastronomiche italiane nella mostra del food & wine più prestigiosa 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 gourmet. La mission dell'evento è di generare un mix vincente facendo incontrare e fondere i produttori di materie prime di alto livello qualitativo con ardenti ricercatori tecnici del settore come chef, albergatori, ristoratori, commercianti e negozianti di generi alimentari di pregio, 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. Ingles Corelli (Chef e Direttore Gambero Rosso Accademia, maestro indiscusso della ristorazione italiana), con l'apporto 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 del Carnaroli nell'80° anniversario" è stata l'occasione per creare un connubio tra mieli e riso; l'even-

to ha visto la conduzione di Patrizio Rovessi e la cucina in diretta di chef Ingles Corelli che ha preparato un risotto e un risolatino illustrandone i passaggi al pub-

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 Mieli, e Marina Fiori, Dirigente ufficio politiche internazionali e dell'Unione Europea (MASAF), hanno illustrato la complessità del mondo dei mieli in Italia. Si è poi scesi nel dettaglio con la descrizione delle differenti tipologie di cultivar di riso e il loro impiego, grazie all'intervento di Cinzia Simonelli, responsabile del

Laboratorio di Ente Nazionale Risi. Sono state illustrate le peculiarità del riso da risotto con la presenza della perla, in grado di assorbire efficacemente i condimenti e creare risultati eccellenti; i toni per la preparazione di minestre e dolci financo per sushi qualora il loro granello fosse cristallino; infine, i risi da insalata (o da poke) con i loro granelli lunghi e affusolati e le loro attitudini 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 Mercatologia 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: "Cad-

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. Geslak, 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 parboilizzazione per valutare se, oltre alla migrazione di microelementi (come vitamine e minerali), si verificasse anche la migrazione di questi elementi tossici nel chicco di riso. Inoltre, si è valutato se le pratiche di cottura del riso parboilato producono gli stessi risultati del riso non parboilato in termini di riduzione della presenza di questi elementi.

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

newpharm
Cereals Storage

Risone sano a
vantaggio
dell'intera filiera



K-OBIOL® ULV 6



CONSERVE® GRAIN
a base di spinosad

Novità
Assoluta

BIO

Usare i prodotti Biosanati con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni riportate sul prodotto. Agitare prima dell'uso. Evitare l'inquinamento della salute per evitare l'inquinamento. Leggere attentamente le istruzioni.

CONSERVE® GRAIN REG. N° 11837 e K-OBIOL® ULV REG. N° 6555



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.***
- *Inserzioni inoltre significative perdite qualitative che influiscono negativamente su umidità, temperatura e caratteristiche organolettiche con rischio massivo di allergeni e "agenti cancerogeni".
- ◆ 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!

L'ANNIVERSARIO Fu realizzato nel 1925 alla Stazione Sperimentale per la Riscicoltura di Vercelli

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

Patrizia Vaccino*

Quest'anno si celebra una data importante per la riscicoltura italiana: nel 1925, infatti, presso la Stazione Sperimentale per la Riscicoltura 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 colpito da bruscio – e da queste si originavano nuove linee. A inizio secolo, la riscicoltura delle leggi di Mendel – ignorate e aversate 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 ottenere una pianta "figlia" che le riunisca. Nel frattempo, questo approccio era già stato adottato nel 1900 da Cezareo Stampelli, con il celebre Strampello, con il quale incrociò Noè x Riet. Nel riso, però, l'ibridazione artificiale era considerata impossibile – avve-

lora dalla pubblicazione di un eminente professore di Pavia, Rodolfo Farneti – a causa della struttura del fiore stesso, che rendeva difficile intervenire prima dell'autofecundazione.

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

Italia, entusiasta di quello che aveva potuto verificare di persona, Sampietro organizzò nel 1925 tutte le fasi necessarie per realizzare l'incrocio, affiancato dalle preziose collaborazioni Maria e Ida Venesio. Scelse come parentali il Nano, riso di scarsa qualità ma di taglia molto bassa, e il Vialone, eccellente dal punto di vista qualitativo, ma molto alto e quindi soggetto all'alteamento.

L'obiettivo era ottenere una nuova varietà che conservasse la qualità del Vialone, ma con una taglia ridotta e maggiore resistenza all'allertamento. Dopo vari tentativi falliti, fu Maria a riuscire nella delicata operazione 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 da una intuizione, è la visione di pochi pionieri, ha aperto la strada all'innovazione varietale nella riscicoltura italiana.

Le celebrazioni del centenario del primo incrocio di riso in Italia hanno rappresentato il filo conduttore di tre 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 Riso.

*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 l'iscrizione comunitaria delle varietà vegetali.

Tra le modifiche si segnala il recepimento della modalità di determinazione dell'AROMA nel riso ideale, messa a punto e adottata dal Laboratorio di Chimica Mercologia 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) sotto 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 (diossido di potassio) prima dell'analisi olfattometrica. Un passo avanti anche per la sicurezza e il benessere dei giudici, come prevedono le specifiche normative di settore. La metodica condivisa da CPVO è il metodo interno messo a punto dal Laboratorio, denominato MP23, accreditato dal 2023 anche per le analisi sensoriali.

L'Ufficio Comunitario delle Varietà Vegetali (CPVO) è responsabile della gestione del Sistema dei Diritti di Varietà Vegetali della Comunità. Questo sistema offre protezione con un diritto di proprietà intellettuale per nuove varietà vegetali a livello della Comunità Europea. La presenza o assenza dell'aroma

(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 da Ente Nazionale Risi.

La presenza dell'aroma è una caratteristica peculiare di alcune varietà di riso che, quando sottoposte a cottura, sviluppano un intenso naturale sentore, simile a quello del pop-corn. Per la sua rilevazione 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 – Orzya sativa, 23/05/2025, CPVO

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 Raisaro, esperte di cultura del riso, affiancate dalla presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, e dal responsabile del settore miglioramento genetico del Centro Ricerche sul Riso, Filip Haxhaxhi, hanno guidato i partecipanti 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 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 Pavia, 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 Agrolitalia

BASF
We create chemistry

 Ente Nazionale Risi - Filiera

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

Paola 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 pastiera napoletana, ad esempio, è rossa e a forma di corni portafortuna. Ma da buon napoletano fa te-
soro anche della saggezza dei proverbi e dei motti sentiti in famiglia sin da bambino. Uno tra i tanti, quello che accoglie chi entra al ristorante Sine: «Suonne, ca so suonno 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 salito ogni gradino della faticosa gavetta per diventare chef. Quando l'8 dicembre 2018 ha coronato il suo sogno aprendo il Sine in viale Umbria ha scelto un quartiere meno centrale, ma più affidabile come costo d'abito 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, al vecchio concetto di cucina raffinata, attenta più alla celebrazione dello chef che alla soddisfazione 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 decisamente lunga e che la sala è sempre piena. Merito di una scelta puntuale, di una collaborazione tra lo chef e lo staff decisamente solida.

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". Quindi senza eccessi, senza orpelli, senza sofismi. Un invito a levare il superfluo per tenere solo il necessario».

chi è

Com'è nato il risotto Milano-Napoli?

«Dal risotto Milano-Tokyo che vidi cucinare da Fiore 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 in acqua con brodi diversi a seconda della ricetta da eseguire o addirittura con centrifughe preparate in anticipo».

Come lo manteca?

«Sempre, rigorosamente, con l'abbinamento 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

Roberto Di Pinto, classe 1982, nasce a Napoli dove trascorre la sua adolescenza con i quattro fratelli. Sente sin da giovanissimo il richiamo della cucina tanto da iscriversi all'Istituto alberghiero di Montescusco (Napoli) dove si diploma nel 2001. Mentre frequenta la scuola alberghiera, lavora nella storica pasticceria Sacurcio per apprendere l'arte dei dolci partenopei.

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 seguendo uno stage presso la Torre del Saracino di Gennaro Esposito. Approda infine al prestigioso Bulgari Milano e ne diventa chef.

Nel 2018 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 rivisitazione creativa della tradizione napoletana, arricchita da esperienze globali. Dal 2022 è attivo su TikTok, dove ottiene grande successo con video virali. 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.



«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 importante nel panorama gastronomico nazionale, ma credo che possa far assumere a tale livello anche il riso. Come? Facendo ricerca, studiando la storia della nascita delle risaie 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 premerebbe di sicuro il maggior successo del riso al Sud. Nel Nord Italia non credo ce ne sia bisogno».

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

«Penso che sia lo sviluppo dell'abilità dello chef. Per fare un buon risotto si deve avere un buon feeling con il riso. Occorre saperlo lavorare, individuarne pregi e difetti anche durante la cottura. Non basta appoggiarsi a varietà consolidate. La stessa varietà usata dalla medesima azienda, l'anno dopo averla trovata interessante, può dimostrarsi non così eccellente».

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

«Assolutamente sì. Credo 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 proprio 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. Sarò a Caserta per un corso e poi esattamente in Cina e in Vietnam, due mercati che stanno surclassando 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 sì la cucina italiana ma quella che ha un cuore napoletano.

La ricetta

Risotto Carnaroli Milano-Napoli

Ingredienti per 4 persone

Riso Carnaroli 240 g, brodo vegetale 500 ml, zafferano in pastiglie 0,5 g, funetto di pecora 500 ml, 20 vongole vere 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 pastigli di zafferano nel brodo vegetale freddo, lasciare in frigorifero a +4°C e realizzare un'infusione a freddo.

Pulire i calamari: con la testa e le alette ricavare una cremina frullando bene a crudo con un po' d'acqua e olio, setacciare e tenere 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 co-

zze e le vongole. Appena si aprono, sgusciare, raffreddare e tenere da parte.

Cuocere il polpo fresco per 25 minuti e conservare a parte un tentacolo da cui ricavare 4 fette dello spessore di mezzo centimetro. Sgusciare i gamberi e tenere da parte.

Cuocere il risotto partendo a secco, bagnare con due mestoli di funetto 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 d'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, scaldare 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. Sarebbe 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 stoccaggio 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 oltre 100mila tonnellate.



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 intrasfati, che prende in considerazione le transazioni effettuate dal 1° settembre 2024 al 30 giugno 2025, evidenzia un volume di 418.370 tonnellate 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 è stato collocato un maggior quantitativo di riso Tondo (+3.831 t).

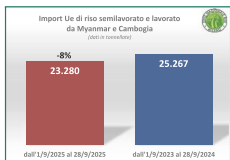
Tra le prime 10 destinazioni per quanto concerne le consegne verso la Francia (+7.052 t), la Repubblica Ceca (+4.233 t) e la Slovacchia (+1.773 t), mentre sono salite verso i Paesi Bassi (+8.568 t), la Spagna (+6.789 t), il Belgio/Lux (+6.150 t) e la Polonia (+3.129 t).

Nuova campagna

Il mese di settembre si è concluso con un trasferimento di risone dai risicoltori al comparto industriale e a quello commerciale per circa 101.657 tonnellate, con un aumento di quasi 10.937 tonnellate (+11%) 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 dei Carnaroli che si è collocato, all'incirca, allo stesso livello di un anno fa.

Per quanto concerne gli scambi commerciali risulta



un export che ha interessato 11.535 tonnellate, in equivalente lavorato, superiore alle 10.580 tonnellate registrate un anno fa (+955 t, +9%) e un import che si è attestato a 16.897 tonnellate, base lavorato, con

un calo di 798 tonnellate (-4,5%) in confronto all'anno scorso.

Unione europea Dai dati forniti dalla Com-

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 da 90.366 ton-

nellate di un anno fa alle 99.707 tonnellate attuali.

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

L'export, pari a 15.448 tonnellate, risulta in aumento di 1.553 tonnellate (+11%) nei confronti della precedente campagna.

IMPORT & EXPORT UE

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

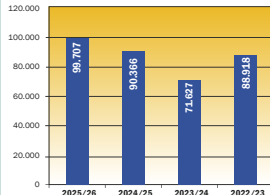
(Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risone incluso)

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	619
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
Altri UE	4.203	Altri UE	208
Totale	99.707	Totale	15.448
Rotture di riso	12.581	Rotture di riso	1.207

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI

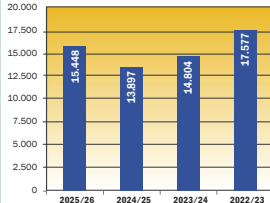
Import UE a 27

(effettivo sdoganato - risone incluso - al 28/9/2025)



Export UE a 27

(effettivo sdoganato - risone incluso - al 28/9/2025)



TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO IL 30/9/2025

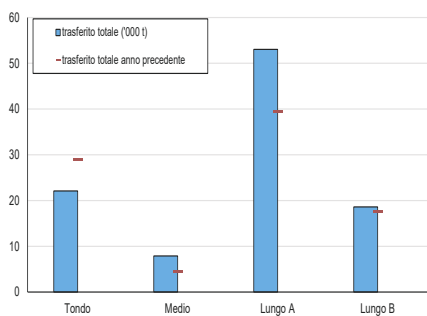
Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Sotieno		2.542		
Centurio		386		
Altri Tondi		19.184		
TOTALE TONDO		22.112		
Libo e similari		1.221		
Padano e similari		44		
Vialone Nano e similari		1.313		
Varia Medio		5.326		
TOTALE MEDIO		7.884		
Ribi e similari		23.882		
S. Andrea e similari		1.441		
Roma e similari		216		
Bello e similari		7.381		
Adornio e similari		7.458		
Carnaroli e similari		9.866		
Varia Lungo A		2.806		
TOTALE LUNGO A		53.840		
TOTALE LUNGO B		18.881		
TOTALE GENERALE		101.657		

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

LE CAMPAGNE PRECEDENTI

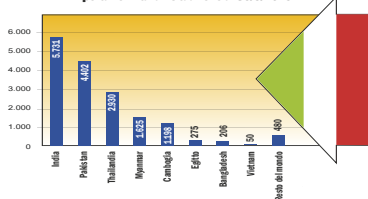
2024/2025	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	392.222	29.017	7,40%
Medio	81.256	4.421	5,44%
Lungo A	681.797	39.569	5,80%
Lungo B	308.159	17.713	5,75%
TOTALE	1.463.534	90.720	6,20%
2023/2024	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	416.526	43.806	10,52%
Medio	46.897	2.259	4,82%
Lungo A	649.732	48.725	7,50%
Lungo B	360.015	39.065	10,85%
TOTALE	1.473.170	133.855	9,09%
2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	16.879	4,47%
Medio	41.868	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	8,75%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

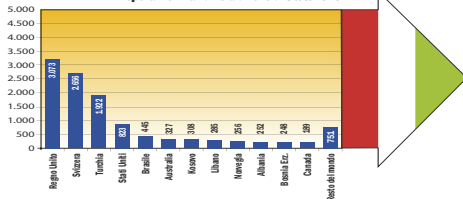


DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO

Importazioni Italia - situazione al 30/9/2025



Esportazioni Italia - situazione al 30/9/2025



PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI NOVARA

Risori	15/9/25 Min	15/9/25 Max	22/9/25 Min	22/9/25 Max	29/9/25 Min	29/9/25 Max	6/10/25 Min	6/10/25 Max
Centauro	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	530	528
Omega-Araldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	450	490
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	590	625
Crono	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Surrose	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	315	335
Type Ribe	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	330	355
Divi PV	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Leonardo-CL007	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
CL007	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	350	385
S. Andrea e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	530	575
Type Baldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	470	515
Type Roma	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	440	480
Arbore-Volano-CL388	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	530	578
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	700	721
Caravaggio e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	640	675
Lungo B (1)	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	385	420

(1) nominale

BORSA DI VERCELLI

Risori	16/9/25 Min	16/9/25 Max	23/9/25 Min	23/9/25 Max	30/9/25 Min	30/9/25 Max	7/10/25 Min	7/10/25 Max
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	590	625
Centauro	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	500	528
Omega	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	450	480
Araldo e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	450	480
Kinder PV e Ely PV	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	350	365
CL 007	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	360	385
Romaldo e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Surrose	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	320	335
S. Andrea e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	550	577
Storia	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	550	577
Roma e CL 145	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	450	480
Baldo e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	480	528
Arbore e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	530	577
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	660	721
Caravaggio e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	620	675
Lungo B	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	380	403

(1) Valori nominali (2) Scambi limitati

BORSA DI PAVIA

Risori	17/9/25 Min	17/9/25 Max	24/9/25 Min	24/9/25 Max	1/10/25 Min	1/10/25 Max	8/10/25 Min	8/10/25 Max
Araldo PV e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	460	480
Centauro-Ballila-Omega	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	460	480
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	580	625
Surrose PV-Crono e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	325	430
Volano nano e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	650	675
Augusto-CL007-Leonardo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	365	385
Divi PV e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	350	365
S. Andrea e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	550	575
S. Baldo e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	480	530
Roma e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	450	480
Arbore e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	535	575
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	750	770
Similari del Carnaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	650	670
Lungo B	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	380	400

(1) nominale

BORSA DI MORTARA

Risori	19/9/25 Min	19/9/25 Max	26/9/25 Min	26/9/25 Max	3/10/25 Min	3/10/25 Max	10/10/25 Min	10/10/25 Max
Araldo PV e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	480	528
Centauro Ballila	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	480	528
Omega CL	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	480	528
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	550	625
Crono e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Volano Nano e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	600	670
S. Andrea e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	500	575
Storia	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	500	575
CL007 - Leonardo e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	350	380
Divi PV	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Lungo B	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	390	405
Arbore e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	530	575
Baldo e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	480	528
Roma e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	430	480
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	670	750
Caravaggio e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	625	670

(1) nominale

BORSA DI MILANO

Risori	16/9/25 Min	16/9/25 Max	23/9/25 Min	23/9/25 Max	30/9/25 Min	30/9/25 Max	7/10/25 Min	7/10/25 Max
Arbore e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	535	575
CL 145, Roma e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	450	480
Baldo e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	480	530
Carnaroli e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	675	770
CL007 e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	365	385
Kinder PV Ely PV e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	350	365
S. Andrea e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	550	575
Lungo B	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	380	400
Volano Nano e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	650	675
Surrose e Gruppo meda	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	335	430
Omega-Ballila-Centauro	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	460	480
Arbore PV e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	460	480
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	580	625

(1) nominale

BORSA DI MILANO

Lavorati	16/9/25 Min	16/9/25 Max	23/9/25 Min	23/9/25 Max	30/9/25 Min	30/9/25 Max	7/10/25 Min	7/10/25 Max
Arbore	2.020	2.080	2.020	2.080	2.020	2.080	1.500	1.560
Baldo	1.810	1.930	1.810	1.930	1.810	1.930	1.300	1.350
Roma	1.720	1.840	1.720	1.840	1.720	1.840	1.400	1.450
Carnaroli	2.240	2.450	2.240	2.450	2.240	2.450	1.850	2.000
Ribe	1.120	1.300	1.120	1.300	1.120	1.300	1.100	1.150
S. Andrea	1.900	2.080	1.900	2.080	1.900	2.080	1.450	1.500
Lungo B	1.330	1.440	1.330	1.440	1.330	1.440	1.050	1.150
Volano Nano	2.780	2.880	2.780	2.880	2.780	2.880	1.680	1.800
Riso Medio	1.230	1.280	1.230	1.280	1.230	1.280	1.030	1.250
Originario	1.580	1.780	1.580	1.780	1.580	1.780	1.300	1.550
Parbollo Baldo	1.820	1.940	1.820	1.940	1.820	1.940	1.500	1.550
Parbollo Ribe	1.220	1.400	1.220	1.400	1.220	1.400	1.200	1.250
Parbollo Lungo B	1.430	1.540	1.430	1.540	1.430	1.540	1.100	1.250

(1) nominale

IL RISICOLTORE

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

Dettaglio responsabile: Giuseppe Pozzi
tel. 039.99.89.243 Email: giuseppe.pozzi@risicoltore.it
Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/06/1997

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

Pubblicità:
Pubblistyle srl
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039.99.89.1 - fax 039.99.08.028
pubblistyle@risicoltore.it

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

Questo numero è stato chiuso in stampa il 22 ottobre 2025.
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente
dalla volontà dell'Editore e della redazione.
L'abbonamento a 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 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

Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza
GERMANIA	116.114	117.936	-1.822
FRANCIA	114.762	107.740	7.022
BELGIO/LUX	25.709	31.859	-6.150
PAESI BASSI	21.416	29.984	-8.568
REP. CECIA	20.037	15.854	4.233
AUSTRIA	19.358	19.545	-187
SPAGNA	15.717	22.936	-6.789
POLONIA	14.512	17.641	-3.129
DANIMARCA	8.425	9.316	-893
SLOVACCHIA	7.837	6.064	1.773

Prime
10
destinazioni

AIR TEK

AZOTO INIBITO

Limus[®]

powered

non solo

NBPT+NPPT,

ma...

l'unico

CERTIFICATO



**BELOR
TOSCANA**

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

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

■ - BASF

We create chemistry

I nostri concessionari:

Balzaretti Agri-Business S.r.l.

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

Agripiù S.r.l.

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

Agrifarm S.r.l.

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