

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it

LA RICERCA Continua l'impegno dell'Ente Nazionale Risi per monitorare i contaminanti inorganici nel riso con un nuovo progetto

Nel mirino arsenico, cadmio e nichel

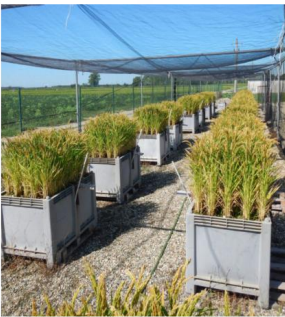
La sperimentazione durerà tre anni e avrà il supporto dei chimici agrari delle Università di Piacenza e Torino

L'attenzione alla qualità della granella e al contenimento dei contaminanti inorganici, quali cadmio e arsenico, è da sempre obiettivo primario delle attività dell'Ente Nazionale Risi. Numerose, infatti, sono state negli anni le sperimentazioni agronomiche, le attività di monitoraggio territoriale del riso e dei suoi prodotti, le lezioni di supporto tecnico e di tutela della filiera nelle sedi istituzionali preposte alla definizione dei contenuti massimi ammessi nel granello di riso. La siccità del 2022, che ha influenzato la biodisponibilità del cadmio, le dinamiche di assorbimento dell'arsenico in funzione delle diverse condizioni di sommersione e la possibile introduzione di

un nuovo regolamento europeo volto a limitare il contenuto di nichel totale negli alimenti hanno spinto l'Ente Nazionale Risi a promuovere un nuovo progetto, di durata triennale (2023-2025), volto a colmare le conoscenze necessarie a supportare le fasi decisionali nell'iter normativo di fissazione dei nuovi limiti e a rendere disponibili tecniche culturali rivolte alla mitigazione dell'accumulo dei contaminanti nella granella.

Col supporto dei chimici agrari dell'Università di Piacenza e dell'Università di Torino, si effettuerà un monitoraggio territoriale rappresentativo dell'intero territorio risicolo italiano.

Al pag. 5



Per una risicoltura sostenibile scende in campo RISOSOST

Al via una sperimentazione biennale, finanziata da Regione Lombardia, che intende ridurre l'impatto ambientale del sistema culturale risicolo, attraverso l'implementazione di soluzioni agronomiche intercalari e alternative abbinate sia alla semina in acqua sia alla semina interrata. La porterà avanti l'Ente Nazionale Risi insieme all'Università degli Studi di Torino, all'Università degli Studi di Milano e a tre aziende situate in Lomellina.

Al pag. 6-7

Trasferimenti in calo

La campagna attuale sta evidenziando che i trasferimenti di risone, rispetto alla scorsa campagna, hanno avuto un andamento negativo che è cresciuto quasi costantemente. A fine aprile, il dato cumulativo della campagna corrente si è situato a poco più di 845.000 t (-345.000 t rispetto alla scorsa campagna). Le cause? La ridotta disponibilità iniziale di risone e l'inflazione che sta riducendo i consumi.

Al pag. 11

LA RICERCA Presentato ai giornalisti lo studio dell'Ente Risi in collaborazione con Università di Pavia e Politecnico di Torino

Cari consumatori, il riso fa bene ai diabetici

Con la presentazione alla stampa, ora il grande pubblico dei consumatori è venuto a sapere che il riso italiano fa bene anche ai diabetici. Lo scorso 9 maggio, infatti, presso la sede di Identità Golea a Milano, ai

con gli altri cereali e ne rende possibile l'inserimento nel regime dietetico di chi soffre di diabete.

Il riso è un prodotto sano, indicato per tutti e per la prima volta abbiamo a disposizione un lavoro scientifico che lo dimostra - ha sottolineato il presidente di Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà - il riso lavorato, da sempre viene ritenuto un alimento ad alto indice glicemico. La ricerca sfata questo mito negando ed evidenzia come alcune varietà di riso possano rientrare in una dieta per chi soffre di diabete».

Al pag. 2-3

Autorizzazioni per Aura 2023 e Tooler

Come ogni primavera, non sono mancate le autorizzazioni all'utilizzo di alcuni principi attivi per far fronte a una situazione di emergenza fitosanitaria ai sensi dell'art. 53 del Reg. CE. 1107/2009. È stato il caso, ad esempio, della sostanza attiva profoxydim, che in commercio si troverà con il nome commerciale Aura 2023, e della sostanza attiva triflurofurone che in commercio si troverà con il nome di Tooler. Per entrambi l'autorizzazione è valida per 120 giorni.

Al pag. 8-9

All'interno

Misure di salvaguardia automatiche, li chiede il Copca-Cogeca per l'import

Preoccupati per la crescita delle importazioni di riso dai Paesi IBEA, il Copca-Cogeca ha invitato i negozianti delle istituzioni comunitarie a portare avanti la posizione espressa dal Parlamento europeo a maggio del 2022 che prevede una clausola di salvaguardia automatica per il riso importato dai PMA.

Al pag. 14

Semplificato il servizio di resa del risone

Cambieranno presto le operazioni legate alla presentazione dei campioni e alla ricezione dei risultati della resa alla lavorazione erogate direttamente dalle Sezioni e dagli Uffici periferici dell'Ente Risi. Sfruttando le potenzialità della piattaforma TREE è stato rivisto il processo di richiesta e trasmissione dei risultati.

Al pag. 13

La sala didattica dell'Ente Nazionale Risi raccontata in un video promozionale

Porta la firma del regista Matteo Bellizzi il nuovo video promozionale realizzato per raccontare al pubblico gli spazi e le attività didattiche che possono essere svolte all'interno della nostra sala didattica-multimediale situata nel cuore del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna.

Il video, nasce dalla volontà di promuovere questo spazio all'interno di istituti scolastici, fieri ed eventi dal momento che spesso le parole da sole non bastano per descrivere le emozioni e le esperienze uniche di didattica appli-

cata al riso che solo qui possono essere vissute.

Si è deciso di affidare questo progetto al pubblico regista Matteo Bellizzi, 46 anni, vercellese, con una lunga esperienza nello storytelling nel mondo del riso. Un regista che già conosciamo anche per la realizzazione del nostro filmato istituzionale "Italiani Ricelands - Le terre del Riso".

Il video si snoda attraverso gli ambienti della sala didattica partendo dall'esterno con un piano sequenza unico realizzato grazie all'uso di un drone che plania all'interno dell'edificio e di una

videocamera montata su un braccio mobile: una sequenza di immagini che si susseguono senza tagli in una sala didattica animata da alcune comparse. Dalla cascata di riso posta all'ingresso, si passa così all'area della Farm Lab dove alcuni bambini osservano il funzionamento dello sbramino, il microscopio, la restratrice per passare alla Media Lab e concludersi nella Kitchen Lab dove alcuni commensali assistono a una dimostrazione di cottura di un risotto.

Le riprese si sono svolte nel mese di aprile e hanno coinvolto,



Il regista Matteo Bellizzi mentre dirige le riprese coordinando le comparse

oltre ai dipendenti del Centro Ricerche sul Riso, alcuni ragazzi con i loro genitori.

Il video è disponibile sul nostro canale YouTube e nella sezione news del sito internet.

Gli inaspettati risultati della più estesa e completa indagine su alcune varietà di riso italiano scardinano alcune credenze e, potenzialmente, anche alcune radicate abitudini alimentari, oltre a "rivoluzionano" la dieta di chi è malato di diabete

Il riso italiano fa bene anche ai diabetici. A dirlo è la più completa ed estesa ricerca sul riso italiano mai effettuata fino ad oggi. Voluta da Ente Nazionale Risi, e svolta insieme all'Università di Pavia e al Politecnico di Torino, ha dimostrato come in alcune varietà l'indice glicemico sia basso, rendendo possibile l'inserimento nel regime dietetico di chi soffre di diabete. Questi inaspettati risultati della più estesa e completa indagine su alcune varietà di riso italiano scardinano alcune credenze e, potenzialmente, anche alcune radicate abitudini alimentari, oltre a "rivoluzionano" la dieta di chi soffre di diabete.

La conferenza stampa

La presentazione dei dati ai giornalisti è avvenuta lo scorso 9 maggio presso la sede di Identità Golose a Milano e ha visto l'intervento di Giulia Biondi, docente di Alimentazione e autrice del metodo Bilanciamento che ha guidato una tavola rotonda con il Presidente Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà, Mariangela Rondanelli Professore Associato in Scienze Tecniche Dietetiche dell'Università di Pavia, Francesco Savarini Professore Associato Dipartimento di Scienze Applicate e Tecnologiche del Politecnico di Torino e Filip Haxhari, Dirigente del Dipartimento di Miglioramento Genetico del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi.

La ricerca sull'indice glicemico

Veniamo, quindi alla ricerca che, per la prima volta, ha dimostrato che alcune varietà di riso hanno un valore di indice glicemico



ad alto indice glicemico e quindi a consumare raramente e con cautela da parte dei diabetici. Questa ricerca sfata questo mito negativo. Mette in evidenza inoltre come anche alcune varietà di riso possono rientrare a pieno titolo in una dieta alimentare con un carico glicemico idoneo per coloro che presentano una patologia iperglicemica.

L'indice glicemico è un sistema di valutazione che viene utilizzato solo per i cibi che contengono carboidrati, come il riso per l'appunto. Quelli con un alto indice glicemico contengono glucidi che hanno la capacità di rendere l'alimento metabolizzabile più velocemente con un aumento della glicemia. «Lo scopo di questo nostro studio è stato quello di valutare l'indice glicemico e l'amiloso di 25 varietà di riso Japonica - ha spiegato Mariangela Rondanelli - Abbiamo quindi coinvolto dieci volontari sani e non fumatori, che tra giugno 2021 e marzo 2022 sono stati sottoposti a regolari misurazioni per valutare la risposta glicemica, sia con

LA RICERCA Presentati a Milano i dati dello studio condotto da Ente Nazionale Risi

Il riso che non ti aspetti, saluta

Due varietà di risi italiani già in coltivazione, Selenio e Argo, hanno un

I RELATORI INTERVENUTI

Da sinistra, Filip Haxhari, Dirigente del Dipartimento di Miglioramento Genetico del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi, Claudio Ceroni, presidente e fondatore di Identità Golose, Francesco Savarini Professore Associato Dipartimento di Scienze Applicate e Tecnologiche del Politecnico di Torino, Mariangela Rondanelli Professore Associato in Scienze Tecniche Dietetiche dell'Università di Pavia, Paolo Carrà, Presidente Ente Nazionale Risi, e la conduttrice della tavola rotonda, Giulia Biondi, docente di Alimentazione e autrice del metodo Bilanciamento

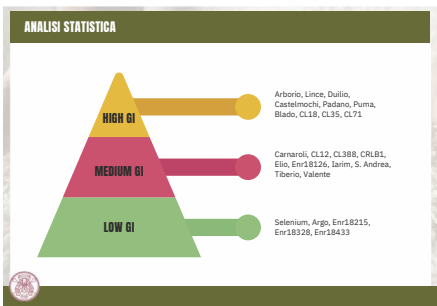
precoce, al fine di arrestare o perlomeno rallentare la malattia quando non è ancora conclamata, e per la prevenzione delle ipoglicemie in chi ha già il diabete, situazione che aumenta il rischio di complicanze.

Si tratta del primo studio così ampio ed è la prima volta che una ricerca scientifica va a valutare l'indice glicemico di un così grande numero di varietà di risi italiani, ricerca che infatti ha ottenuto la pubblicazione sull'importante rivista scientifica "Starch" del gruppo Wiley.

«Parlare oggi di questa ricerca ci consente anche di parlare di sostenibilità del riso italiano - ha continuato Carrà - Le moderne tecniche agronomiche permettono di coltivare il riso sempre più nel rispetto dell'ambiente. Un paesaggio che proprio in questi giorni si sta trasformando in quello che noi chiamiamo il "Mare a Quadretti": Risi, Selenio e Argo rappresentano una strategia in più per un trattamento dietetico

rientrate nel range più basso, sono adatte a soggetti sia con diabete conclamato, sia con uno stato di glicemia a digiuno alterato, condizione che predispone alla malattia diabetica. La variante Camaroli Classico, ampiamente diffusa, presenta un indice glicemico medio».

I vantaggi parlano da sé: Selenio e Argo rappresentano una strategia in più per un trattamento dietetico



BIANI.F.L.L. 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

in collaborazione con Università di Pavia e Politecnico di Torino

re anche per i diabetici

valore di indice glicemico rispettivamente di 49.2 e 50.5

ma al contrario la stessa, passando da una camera di riscalda all'altra, viene rituffata 2,5 volte circa prima di giungere ai fiumi. Le risaie sono come una grossa spugna che rilascia lentamente la acqua in acqua. Infine, aspetto non da poco, Camaroli Classico e Selenio non varietà oggi ampiamente coltivate».

L'identikit del chicco di riso

Ma questa non è l'unica novità. Un altro studio, altrettanto innovativo, ha permesso per la prima volta di mettere a punto un vero e proprio identikit del chicco di riso. L'obiettivo? Diventare e misurare i caratteri morfologici dei granuli di amido presenti nella struttura interna dei chicchi di diverse varietà di riso italiane ed estere, al fine di valutarne la relazione con le

proprietà organolettiche nelle preparazioni alimentari e stabilire un'eventuale correlazione fra la conformazione della struttura interna e indice glicemico. «Il nostro contributo ha permesso di capire che la struttura interna del grano di ogni varietà di riso è specifica e legata a fattori genetici ereditabili - ha chiarito Francesco Savaroni - Le analisi al microscopio hanno evidenziato che la disposizione dei granuli di amido nonché le loro caratteristiche morfologiche, cioè forma, dimensione e compattezza, possono creare o meno degli spazi vuoti nel chicco e che il rapporto tra questi e il volume occupato è differente tra una varietà e l'altra. Ed è proprio questo rapporto, chiamato porosità percentuale, a determinare la propensione del riso, durante

la cottura, ad assorbire l'acqua e i condimenti e a rendere la preparazione finale un alimento nutriente, completo e gustoso».

Non solo. I ricercatori hanno evidenziato che la porosità percentuale è differente tra varietà italiane e straniere: queste ultime, così come quelle di nuova costituzione, hanno prevalentemente una struttura compatta, mentre le varietà nostrane sono in genere più porose. «Gli straordinari risultati che abbiamo ottenuto non sono il punto di arrivo, bensì il punto di partenza della ricerca genetica dell'Ente Nazionale Risi - ha concluso Haxhari - Questi studi fanno parte di un progetto più ambizioso che l'Ente Risi sta sviluppando da alcuni anni nell'ambito della ricerca genetica e ci hanno permesso di fare un salto in avanti nel com-

DUE VARIETÀ DI RISO HANNO INDICE GLICEMICO BASSO

Questi straordinari e inaspettati risultati dimostrano che:

Diverse varietà analizzate di riso possiedono un valore di Indice Glicemico medio, ovvero al di sotto della soglia del 70%, tra cui **CARNAROLI** e **IARIM**.

Due varietà di riso (**SELENIO** e **ARGO**), che sono ampiamente coltivate, possiedono un valore di Indice Glicemico Basso, attorno al 50%.

CARNAROLI
IG - 64.2 - 6.5

IARIM
IG - 68.0 - 9.3

SELENIO
IG - 49.2 - 6.6

CL388
IG - 62.6 - 8.7

S. ANDREA
IG - 66.5 - 7.6

ARGO
IG - 50.5 - 7.2



Il riso che non è aspetti - Conclusioni

piesso lavoro di selezione genetica, il cui obiettivo è la creazione di varietà di riso adatte ad una risicoltura sostenibile e capaci di soddisfare le esigenze di coltivatori e industria. In questo modo possiamo offrire ai consumatori un alimento nutriente, gustoso e molto sano. Il nostro riso è un prodotto d'eccellenza, unico e identitario, grazie alla qualità del granello. Ora,

l'obiettivo è di ottenere il granello perfetto».

Per l'occasione, il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e della Foresta, Francesco Lollobrigida, ha inviato un messaggio video: «Il nostro Governo crede molto nella ricerca e ha sottolineato il ministro - per mantenere i livelli qualitativi di eccellenza dei nostri prodotti e aumentare la nostra

capacità produttiva. Così come siamo attenti alle specifiche problematiche che più interessano la risaia in questo periodo, dalla sicurezza alla riciclabilità ambientale che ci vede a volte vietare l'uso dei fitofarmaci, ma attenti anche che non arrivino sulle nostre tavole risi coltivati da qualche altra parte del mondo dove quei fitofarmaci vengono invece usati».

Ecco come si sono svolti gli studi

Sono stati utilizzati campioni della varietà Japonica di riso italiano

Le due ricerche per indagare e conoscere meglio la struttura interna del granello e il valore dell'indice glicemico produsse dall'Ente Nazionale Risi sono state eseguite utilizzando campioni di riso della varietà Japonica e in particolare di varietà Japonica di riso italiano di cui l'Ente è conservatore.

Per la determinazione dell'Indice Glicemico sono state analizzate 25 varietà di riso: Arborio, Argo, Baldo, Carnaroli, Castelmochi, CL12, CL18, CL35, CL71, CL388, CRLB1, Duilio, Elio, Iarim, Lince, Padano, Puma, S. Andrea, Selenio, Tiberio, Valente e le nuove linee di riso in fase di selezione: Enr18126, Enr18215, Enr18328 e Enr18433. Sono stati coinvolti 10 volontari sani, non affetti da diabete o da altre patologie del metabolismo glucidico, tre uomini e sette donne, età media 30 anni. La valutazione dell'Indice Glicemico è stata effettuata seguendo le indicazioni della

Food and Agriculture Organization/World Health Organization (ISO 15642; 2010) dopo l'assunzione di glucosio (50 grammi) come alimento standard, e del riso (50 grammi di carboidrati disponibili). Le misurazioni della glicemia sono state eseguite sette volte nell'arco di 120 minuti, al fine di ottenere una curva glicemica per ciascun campione considerato. Alla fine, le varietà di riso sono quindi state classificate in base all'indice glicemico con i seguenti risultati:

- **Indice Glicemico inferiore a 55:** Selenio, Argo e le nuove linee: Enr18215, Enr18328 e Enr18433;
- **tra 56 e 69:** Iarim, Elio, CRLB1, Tiberio, CL388, Carnaroli, Valente, S. Andrea, CL12 e la linea Enr1812;
- **oltre 70:** CL35, CL71, Baldo, Puma, CL18, Padano, Castelmochi, Duilio, Lince e Arborio.

La ricerca è stata pubblicata sull'importante rivista scientifica * del gruppo Wiley.

METODI

Soggetti	Criteri di inclusione	Criteri di esclusione
Dieci volontari sani e non fumatori	Adulti sani di età compresa tra 18 e i 40 anni	Glicemia a digiuno $\geq 5,5$ mmol/L
Arruolati da personale e studenti	Indice di massa corporea (BMI) compreso tra $\geq 18,5$ e ≤ 25 kg/m ²	Presenza di Malattia Croniche
Arruolamento: dall'11 giugno 2021 al 3 marzo 2022		Chi segue una dieta speciale
		Assunzione di farmaci per metabolismo del glucosio o funzione tiroidea
	Lo studio è stato condotto secondo le linee guida della Dichiarazione di Helsinki e tutte le procedure sono state approvate dal Comitato etico locale (codice etico: 26/06/11/012/02) e registrate su Clinicaltrials.gov (NCT03833081).	Atleti, donne in gravidanza o in allattamento.

Per quanto riguarda lo studio della microscopia del granello, sottolineiamo che ha portato alla convinzione, da parte dei ricercatori, che ogni chicco di riso di una

specifica varietà abbia una distinta "impronta digitale", che si spiegherebbe in diversità di comportamento del riso italiano nelle preparazioni culinarie.

Show cooking con Andrea Ribaldone

I giornalisti hanno avuto la fortuna di partecipare anche ad un singolare show cooking che ha avuto per protagonista lo chef Andrea Ribaldone, grande cultore del risotto, per l'occasione affiancato dall'ex

tennista e oggi food blogger di successo Stella Menna. Tutti hanno quindi apprezzato un ottimo Risotto con riso Carnaroli classico alla barbabietola, crema di quarto e fondo di manzo.





Perla
CALCIOCIAMIDE

Da 115 anni protagonista nella coltivazione del riso

Atto a rendimento elevatissimo

Calcio prezioso per le piante e per il terreno

Produzioni costantemente ad alto livello

CONSULENZA PER NORD ITALIA
Dr. Saverio Donzà
Via Vespucci 42 | 58000 Pisa
T +39 347 7366095
e-mail: saverio.donza@alchem.com

CONSULENZA PER SUD ITALIA ED ISOLE
Dr. Giovanni Papa
Viale J.F. Kennedy 86 | 70124 Bari
T +39 348 8680239
e-mail: giovanni.papa@alchem.com

FABBRICANTE
Alchem Trostberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Straße 32
83608 Trostberg, Germany
+49 8421 66-2669 | alchem.com/it

alchem group

DUALTEC® LongLife

LA **DOPPIA INIBIZIONE**
PER GARANTIRE
NUTRIENTI E
PRODUZIONE



Questo fertilizzante è costituito da urea ricoperta con una pellicola bicomponente contenente sia l'inibitore della nitrificazione (DCD) che l'inibitore dell'ureasi (NBPT).



PANFERTIL

SPERIMENTAZIONE Al via un nuovo progetto dell'Ente Nazionale Risi di durata triennale (2023-2025)

Monitoraggio dei contaminanti inorganici nel riso

Si intende controllare la presenza di arsenico, cadmio e nichel nel cereale e nei suoli di risaia

Daniele Tenni, Marco Romani

Dal punto di vista normativo negli ultimi anni si sono susseguite diverse revisioni relative ai tenori massimi dei contaminanti inorganici, quali cadmio e arsenico, negli alimenti. Per il cadmio, dall'agosto 2021 è in vigore il regolamento (UE) 2021/1323, che riduce il limite massimo di cadmio totale nel riso da 0,20 mg/kg a 0,15 mg/kg.

Il medesimo approccio ha riguardato anche l'arsenico. Il regolamento (UE) 2023/465, da poco entrato in vigore, ha ridotto il limite di arsenico inorganico nel riso bianco da 0,20 mg/kg a 0,15 mg/kg, introducendo, al contempo, nuovi limiti per alcune categorie di sottoprodotti derivanti dalla lavorazione o trasformazione del riso.

Per non far mancare niente, è, inoltre, in fase di discussione l'introduzione di un nuovo regolamento europeo volto a limitare il contenuto di nichel totale negli alimenti. La proposta è di porre il limite a 0,50 mg/kg per il riso bianco e a 0,80 mg/kg per il riso semigreggio.

Il quadro normativo attuale e quello che si prospetta per il futuro, spiega quindi la filiera a prestare maggiore attenzione alle fasi di coltivazione del riso, in modo da ottenere un prodotto di elevata qualità e conforme a quanto richiesto a livello comunitario.

I contaminanti inorganici in risaia

È ormai noto come la biodisponibilità di arsenico e cadmio sia notevolmente influenzata dalle condizioni di ossidazione del suolo, dipendenti dalla gestione dell'acqua utilizzata in risaia. In generale, infatti, la presenza di un ambiente riducente e sommerso comporta una maggiore di-



sponibilità di arsenico e, in questo caso, la fase di levata rappresenta il momento di massima traslocazione dell'elemento in granella. Al contrario, la disponibilità di cadmio nel suolo è favorita da condizioni di aerobiosi, tipiche dei suoli asciutti. Le fasi fenologiche più critiche per l'accumulo di cadmio sono comprese tra la fioritura e la maturazione cesposa. Periodi di asciutta in queste fasi possono portare, infatti, a notevoli incrementi dell'elemento in granella.

Le condizioni di forte siccità verificatesi nell'annata 2022 hanno ben evidenziato come l'accumulo di cadmio nel riso sia strettamente connesso alle condizioni di gestione dell'acqua. In un'annata in cui è stato difficile mantenere la sommersione continua della risaia, anche nelle fasi di fioritura e maturazione del riso, sono stati registrati valori di cadmio in granella più elevati rispetto ad annate di piena disponibilità della risorsa idrica.

Sono, invece, più limitate le conoscenze del ciclo del nichel in risaia. Il nichel è un metallo pesante e si trova nei diversi comparti ambientali, tipicamente nella polvere di ossidazione diavante (Ni^{2+}), oppure legato a HCO_3^- (carbonati), Cl^- (clo-

ruri), OH^- (idrossidi), SO_4^{2-} (solfati). La sua presenza nell'ambiente è determinata sia da fattori naturali sia da fattori antropogenici: i) le fonti naturali di nichel sono l'erosione di materiale geologico e gli agenti atmosferici; ii) le fonti antropiche derivano ad esempio industriale, provenienti ad origine da attività di fusione e raffinazione all'interno dei processi metallurgici.

Le concentrazioni di nichel totale in terreni non contaminati sono mediamente nell'ordine delle decine di mg/kg (60 mg/kg) (EFSA, 2020). Fanno eccezione i terreni caratterizzati dal serpentino, che presentano naturalmente dotazioni di nichel molto elevate.

Pochi studi hanno descritto il comportamento dell'elemento in risaia. Alcune ricerche evidenziano come, in condizioni riducenti, tipiche dei suoli sommersi, una parte del nichel presente possa essere mobilizzata in risaia. Alcune ricerche evidenziano come, in condizioni riducenti, tipiche dei suoli sommersi, una parte del nichel presente possa essere mobilizzata in risaia. Alcune ricerche evidenziano come, in condizioni riducenti, tipiche dei suoli sommersi, una parte del nichel presente possa essere mobilizzata in risaia.

Si procederà a effettuare un monitoraggio territoriale rappresentativo dell'intero territorio risicolo italiano, valutando la presenza dei tre contaminanti arsenico, cadmio e nichel, nei suoli di risaia e nella granella di riso. Ciò permetterà di avere un quadro generale aggiornato della qualità del riso italiano e delle concentrazioni di questi elementi in funzione del loro contenuto nel suolo.

Il progetto

Il quadro normativo descritto, unito alle sempre maggiori difficoltà nella gestione delle coltivazioni, legate principalmente alla contingente situazione climatica, impongono un ulteriore impegno da parte dell'Ente Nazionale Risi sull'argomento. È stato così approvato dal Consiglio di Amministrazione un nuovo progetto, di durata triennale (2023-2025), volto a colmare le conoscenze necessarie a supportare le fasi decisionali nell'iter normativo di fissazione dei nuovi limiti e a rendere disponibili tecniche colturali rivolte alla mitigazione dell'accumulo dei contaminanti nella granella.

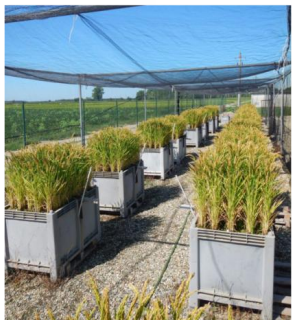
Si procederà a effettuare un monitoraggio territoriale rappresentativo dell'intero territorio risicolo italiano, valutando la presenza dei tre contaminanti arsenico, cadmio e nichel, nei suoli di risaia e nella granella di riso. Ciò permetterà di avere un quadro generale aggiornato della qualità del riso italiano e delle concentrazioni di questi elementi in funzione del loro contenuto nel suolo.

Saranno, inoltre, effettua-

te prove sperimentali svolte, sia in ambiente controllato sia in pieno campo, al fine di studiare l'effetto della gestione dell'acqua e di diverse concentrazioni di nichel nel suolo sull'accumulo del metallo in granella.

La letteratura internazionale e le prove sperimentali svolte in passato dall'Ente Risi hanno dimostrato come la distribuzione della calce in presenza possa ridurre i livelli di cadmio in granella. È riportato in letteratura un effetto positivo della calce anche per la riduzione della disponibilità del nichel. Per questo motivo, nel corso del triennio, verranno realizzate specifiche prove di campo volte a confrontare differenti trattamenti con la calce. Grazie a queste sperimentazioni sarà possibile riasciare indicazioni sulla dose e sulla tipologia di calce da utilizzare per controllare i livelli di cadmio nel riso, verificando al contempo l'effetto della pratica anche sul nichel. Sarà considerata, inoltre, l'influenza varietale. Attraverso prove sperimentali dedicate specialmente a cadmio e nichel, si intende valutare la differente attitudine delle varietà ad accumulare questi elementi in granella.

Con il supporto dei chimici agrari dell'Università di Piacenza, professor Gian Maria Beone, e dell'Università di Torino, professoressa Maria Martin, coinvolti nel progetto, al termine delle attività sarà possibile implementare le linee guida già oggi rese disponibili per tutti gli operatori del settore e disporre, sin dalla fine del primo anno di lavori, dei dati indispensabili a sostenere istanze e richieste rivolte alla tutela del riso italiano.



Perlka®
CALCIOCIAMIDE

Da 115 anni protagonista nella coltivazione del riso

Migliora la naturale fertilità del terreno
Massima resa ed ottima qualità
Distribuzione tempestiva senza perdite

CONSULENZA PER NORD ITALIA
Dr. Saverio Donzà
Via Vespucci 42 58000 Piacenza
T +39 0477 736695
e-mail: saverio.donzà@alchem.com

CONSULENZA PER SUD ITALIA ED ISOLE
Dr. Giovanni Posa
Viale J.F. Kennedy 86 70124 Bari
T +39 084 8660029
e-mail: giovanni.posa@alchem.com

FABBRICANTE
Alchem Trostberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Strasse 32
83309 Trostberg, Germany
T +49 9201 86-2969 | alchem.com/it

alchem group

Scopo principale del progetto è quello di ridurre l'impatto ambientale del sistema colturale risicolo, attraverso l'implementazione di soluzioni agronomiche intercalari e alternative abbinate sia alla semina in acqua sia alla semina interrata

E. Cadei, M. Romani, E. Minioti, L. Colli, F. Vidotto, M. Martin, D. Said Pullino, B. Moretti, E. Dimuccio, A. Facchi, D. Tkachenko

Particolarità del sistema colturale risicolo

La sostenibilità delle produzioni agricole costituisce una parte sempre più importante nell'ambito delle rispettive filiere e quella risicola non fa eccezione. L'agroecosistema risicolo, legato all'ambiente sommerso, è un sistema colturale unico nel suo genere.

Le condizioni di anaerobiosi che si instaurano durante la sommersione del suolo influenzano il ciclo dei principali nutrienti e la degradazione della sostanza organica, svolta principalmente da batteri anaerobici, tra cui i metanogeni, può determinare la produzione di metano. Il forte legame tra la coltivazione in ambiente sommerso e l'emissione di gas a effetto serra rende la gestione dei residui colturali un fattore chiave per intervenire sull'impatto emissivo di questo peculiare agroecosistema.

RISOSOST, la ricerca di soluzioni sostenibili

Nell'ottica di sviluppare dei percorsi agronomici dedicati alla coltivazione del riso che siano volti a migliorare la sostenibilità dell'intero ciclo colturale, nasce il progetto biennale RISOSOST, finanziato da Regione Lombardia, nell'ambito della misura "Progetti pilota e sviluppo di innovazione". Scopo principale del progetto è quello di ridurre l'impatto ambientale del sistema colturale risicolo, attraverso l'implementazione di soluzioni agronomiche intercalari ed alternative abbinate sia alla semina in acqua sia alla semina interrata. L'adozione di tecniche



intercalari, quali la sommersione invernale e l'uso di cover crop, rappresentano valide soluzioni per promuovere la conservazione e ottimizzare il turnover della sostanza organica in risicoltura.

Il progetto coinvolge l'Ente Nazionale Risi, l'Università degli Studi di Torino e l'Università degli Studi di Milano, e si articola in diverse prove agronomiche in pieno campo svolte in tre aziende situate in Lomellina: l'Azienda Agricola Dott. Daghetta Giovanni, sita a Robbio, il cui titolare Giovanni Daghetta costituisce il capofila dell'intero progetto; la Società Agricola Braggio Dr. Pietro & Carnevale

Le attività previste

Il progetto si focalizza su tre attività principali. La prima prevede di implementare tecniche innovative per la coltivazione del riso seminato in acqua con lo scopo di mitigare le emissioni di metano in atmosfera e risparmiare la risorsa idrica. Nell'ambito di quest'attività, in tutte le aziende coinvolte sono stati selezionati due appezzamenti in cui effettuare le prove. Un primo appezzamento viene condotto in maniera tradizionale, seminato in acqua e mantenuto in sommersione continua, attuando le dovute ascutte durante il corso della stagione, e in inverno verrà poi lasciato con i residui colturali in superficie. Nel secondo appezzamento, durante il periodo

Figura 1 - Water tube: strumento utilizzato per misurare il livello dell'acqua al di sotto della superficie del terreno, necessario per definire il momento in cui effettuare una nuova sommersione

IL PIANO Si tratta di una sperimentazione biennale finanziata da Regione Lombardia, m

Parte il progetto RISOSOST "per u

Coinvolge l'Ente Nazionale Risi, l'Università degli Studi di Torino, l'Universi



intercalare, è stata adottata la tecnica della sommersione invernale, una soluzione agronomica in grado soprattutto di accelerare il processo di degradazione delle paglie trinciate dopo la raccolta e innalzare la falda acquifera.

Questa pratica verrà poi seguita dalla coltivazione del riso con semina in acqua e dall'introduzione della gestione dell'acqua con l'Alternate Wetting and Drying (AWD) a partire dall'accostamento. LAWD, già spe-

rimmentata con successo nell'ambito del progetto RISWAGEST concluso a maggio 2023, offre la possibilità di contenere l'utilizzo della risorsa idrica senza comportare danni da stress alla pianta, quindi mantenendo elevati i livelli produttivi, mitigando al contempo le emissioni di metano. Nel complesso, quindi, si prevede di ottenere un miglioramento dell'indicatore di ECO-efficiency (rapporto produzione di risone e quantità di CO₂-equivalente

LA COMPAGNIA SPECIALIZZATA IN AGRICOLTURA N°1 IN EUROPA



VH ITALIA ASSICURAZIONI

L'azienda agricola è esposta ad una pluralità di rischi derivanti da avversità atmosferiche.

Per la sua sopravvivenza ed un successo garantito è fondamentale

un'adeguata copertura assicurativa.

Si affidi all'esperienza di chi, da oltre 190 anni,
si impegna per proteggere il futuro degli agricoltori.

VH ITALIA · Viale del Commercio, 47 - 37135 Verona · Tel: 045 8062100 · Fax: 045 8062108
info@vh-italia.it · www.vh-italia.it

nell'ambito della misura "Progetti pilota e sviluppo di innovazione"

una risicoltura sostenibile"

attività degli Studi di Milano e tre aziende situate in Lomellina



Campo in sommersione invernale, Azienda Agricola Daghetta (12/01/23)

Plus - Figura 2) nel periodo autunno-vernino, che verrà poi interrata in fase di fioritura in primavera con lo scopo di apportare al suolo sostanza organica di qualità, azoto facilmente mineralizzabile e rendere altri elementi nutritivi più disponibili al riso in successione. La co-incorporazione di specie leguminose con le paglie di riso ne accelera, infatti, la degradazione, poiché la popolazione di batteri decompositori, favoriti dall'aumento del tasso di azoto dovuto al materiale organico sovesciato (Zhou et al., 2021). Il più rapido turnover dei residui colturali si traduce in una mitigazione dell'impatto emissivo finale, riducendo il substrato per la metanogenesi e aumentando la quota di elementi minerali accessibili per la pianta. In quest'ambito, sono stati scelti tre appezzamenti, uno per ciascuna azienda, per valutare la coltivazione del riso con semina interrata, tramite la semina di una specie leguminosa (Vicia villosa var. Haymaker

emessa) grazie all'associazione della sommersione invernale e della gestione irrigua AWD. Negli appezzamenti in cui saranno utilizzate le tecniche sopra citate, verranno inoltre valutati il tasso di degradazione dei residui colturali, la produttività, e gli aspetti idrologici necessari alla valutazione degli effetti sulla ricarica della falda, avvalendosi anche di modellistica agro-idrologica. L'adozione di queste tecniche irrigue, all'interno di realtà aziendali

diversificate, permetterà di individuare criteri di gestione specifici dell'AWD e di ottimizzare l'utilizzo di dispositivi/sensori più idonei per rendere possibile l'implementazione della tecnica Lomellina (Figura 1).

La seconda attività si focalizza sull'ottimizzazione del bilancio del carbonio e dell'azoto nella coltivazione del riso con semina interrata, tramite la semina di una specie leguminosa (Vicia villosa var. Haymaker

bonio (C) e azoto (N) delle biomasse delle leguminose incorporate e dei residui colturali, gli effetti sulla sostanza organica del suolo e la produzione della coltura. In due delle tre aziende verranno misurate le emissioni di gas a effetto serra per valutare anche l'impatto emissivo che la biomassa interrata potrebbe avere.

La terza attività di progetto ha lo scopo di valutare la volatilizzazione dell'ammoniaca dopo la distribuzione parcellare di diverse tipologie di fertilizzanti azotati in fase di copertura del riso, in condizioni di semina in acqua e semina interrata. Diversi tipi di concimi ureici, con e senza inibitori dell'ureasi, e il solfato ammonico saranno messi a confronto tra loro e con un testimone non concimato. Verranno applicate le stesse unità di azoto in tutte le tesi, esclusivamente in fase di copertura (accostimento 60% - differenziazione pannonchia 40%).

Il monitoraggio della volatilizzazione dell'ammoniaca avverrà tramite camere statiche semi-aperte dotate di due filtri in schiuma di poliuretano, uno necessario per assorbire le interferenze dall'ambiente circostante e uno posto a 15 cm dal suolo per intercettare l'ammoniaca volatilizzata. Inoltre, in prossimità delle concimazioni, il campionamento e l'analisi di carote di suolo consentirà di valutare l'incorporazione e la stratifica-



Figura 2 - Cover crop di vecchia varietà Haymaker plus, Azienda Agricola Braggio (26/04/23)

zione dell'azoto.

Le attività dimostrative nelle tre aziende risicole, così organizzate, permetteranno di trasmettere facilmente e operativamente ai risicoltori e ai tecnici i risultati ottenuti, fornendo maggiori conoscenze sul sistema risicolo e definendo le tecniche agronomiche che meglio coniugano un adeguato livello produttivo con la riduzione dell'impatto ambientale e una migliore gestione delle risorse acqua e suolo, ampliando l'efficienza dei mezzi produttivi, accrescendo la fertilità dei suoli, e riducendo le emissioni di gas serra e di ammoniaca. Per questa finalità sarà dato particolare risalto alle attività di divulgazione,

tra le quali è prevista l'organizzazione di un field tour rivolto ai risicoltori per illustrare le attività di progetto svolte nel 2023 e condividere i primi risultati.

Bibliografia:

• Zhou G., Chang D., Gao S. (2021). Co-incorporating leguminous green manure and rice straw drives the synergistic release of carbon and nitrogen, increases hydrolyase activities, and changes the composition of main microbial groups. *Biology and Fertility of Soils*, 57, 547-56.

*Ente Nazionale Risi
*Università degli Studi di Torino
*Università degli Studi di Milano

La conservazione ottimale del risone

newpharm
Cereals Storage

• Soluzioni flessibili, adatte a qualunque quantitativo.
• Miscele appositamente studiate per la conservazione del risone, sia biologico che convenzionale.
• Nessuna alterazione delle proprietà del risone per la massima sicurezza della filiera.

K-OBIOL® ULV 6
 SILCOSEC®
 PYGRAIN®
 BIO
 PIERO NATURALE BIO



Efficace contro tutti gli infestanti del risone stoccato



Autorizzazioni per emergenza fitosanitaria



Dopo la revoca, di nuovo Aura

Il prodotto contro i giavoni ottiene l'autorizzazione per la campagna 2023

Con decreto pubblicato il 24 aprile 2023, è stata autorizzata per far fronte a una situazione di emergenza fitosanitaria per 120 giorni la sostanza attiva profloridim ai sensi dell'art. 53 del Reg. CE. 1107/2009. In commercio si troverà con il nome commerciale Aura 2023.

È un'importante vittoria per la nostra filiera risicola in quanto il prodotto è ritenuto molto importante per la coltivazione del riso in Italia grazie alla sua flessibilità d'intervento nei confronti

dei giavoni di difficile controllo. Questa autorizzazione è importante anche nell'ottica della reciprocità in ambito fitosanitario - pretesa più volte dalla Commissione Europea in occasione dei forum del riso europei - in quanto il prodotto è tutt'ora in uso nelle coltivazioni di riso di mezzo mondo come Asia, America centrale e meridionale.

Grazie al supporto tecnico dell'Ente Nazionale Risi, i Ministeri hanno potuto avere gli elementi necessari per

comprendere come il prodotto sia importante per la coltivazione del riso dando valutazione positiva all'autorizzazione per situazione di emergenza fitosanitaria.

Ricordiamo che Bast, ditta responsabile della molecola, aveva deciso sulla base di valutazioni finanziarie di non procedere al rinnovo, portando il prodotto commerciale alla naturale scadenza a fine luglio 2021. Il periodo di smaltimento scorte ha comunque permesso l'utilizzo del prodotto

per tutto il 2022.

Dal 1999 l'Ente Risi ha

testato profloridim per una valutazione sulla sua attività erbicida in particolar modo

nei confronti di popolazioni di *Echinochloa* spp. (giavone) di difficile gestione. Nel corso degli anni le prove sperimentali hanno mostrato un eccellente controllo di *Echinochloa crus-galli* (L.) P. Beauv. ed *Echinochloa oryzoides* (Ard.) Fritsch presenti al momento dell'applicazione di post-emergenze dell'erbicida, con una efficacia mantenuta nel corso di tutta la stagione culturale.

La sensibilità prolungata nel corso della stagione dei diversi biotipi di giavoni presenti ("rossi" e "bianchi")

nei confronti di profloridim permette di contraddistinguerlo dagli altri principi attivi attualmente registrati per il controllo di *Echinochloa* spp. su riso, che presentano, invece, una buona attività limitatamente a specifici stadi di sviluppo dell'infestante e alle sue condizioni metaboliche.

La possibilità di impiego prolungato del principio attivo nel corso della stagione culturale (dallo stadio di 5 foglie del riso al suo pieno accostimento) e la sua efficacia erbicida nei confronti del giavone presente dallo stadio di 2 foglie al pieno accostimento consentono un'ampia gestione dell'infestante in campo, con timing di applicazione non previsti dagli altri principi attivi attualmente registrati per il controllo di *Echinochloa* spp. in risaia.

L'etichetta pubblicata riprende quella del prodotto utilizzato fino alla scorsa

campagna prevedendo un'ampia forchetta di dosi di distribuzione in relazione allo stadio di sviluppo del riso e delle infestanti graminaee.

Il prodotto deve sempre essere distribuito in miscela estemporanea con lo specifico coadiuvante Dash HC impiegando da 200 a 300 litri di acqua per ettaro evitando sovrapposizioni.

L'intervento va eseguito su risaia sgrondata, in modo da esporre le infestanti al trattamento, il quale va effettuato con terreno saturo. Il normale livello dell'acqua occorre che sia ristabilito 3-5 giorni dopo l'applicazione.

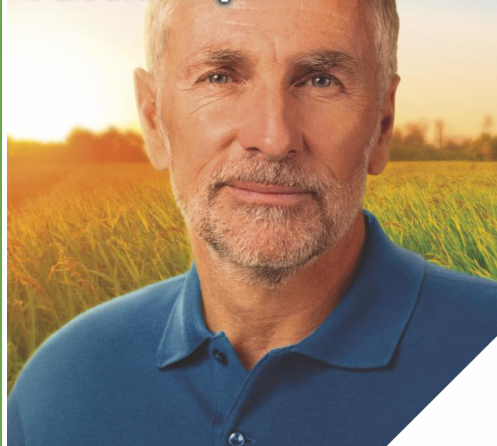
La dose del coadiuvante specifico Dash HC da aggiungere è in funzione del quantitativo di acqua distribuito per ettaro: un sovradosaggio può provocare fitotossicità, mentre un sotto dosaggio riduce l'efficacia erbicida.

Articolo 53 per 120 giorni anche per Tooler

Ai sensi dell'art. 53 del Reg. CE. 1107/2009 è stata autorizzata, per far fronte a una situazione di emergenza fitosanitaria, per 120 giorni a partire dallo scorso 4 aprile la sostanza attiva tritosulfuron che in commercio si troverà con il nome di Tooler.

Per il secondo anno il Ministero della Salute ha accolto le istanze della filiera riso che aveva richiesto l'estensione dell'etichetta di tale prodotto fitosanitario alla coltivazione risicola per controllare infestanti quali *Bidens*

Faccio di più!



Loyant® One

Rinskor™ active

ERBICIDA

Nuova soluzione erbicida per il controllo delle infestanti del riso

Loyant® ONE è la miglior soluzione per il controllo del giavone, delle altre graminacee, attivo anche su cipereacee, alismataceae, eterantera e le principali foglie larghe.

CORTEVA™
agriscienze

Visita il sito www.corteva.it
TM, ®, Marchi commerciali di Corteva Agriscienze e delle sue società affiliate. © 2023 - Corteva

UTILIZZARE I PRODOTTI FITOSANITARI IN MODO SICURO e RESPONSABILE. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE PRIMA DELL'APPLICAZIONE. Si richiama l'attenzione sulle frasi e i simboli di pericolo riportati in etichetta. Agrofornitori: utilizzare i dati Ministero della Salute. Per la composizione e il numero di registrazione si rinvia ai cataloghi dei prodotti o al sito internet del produttore.

RICHIESTA ENR Produzione integrata: ok per Benzobicyclon e Tritosulfuron

L'Ente Nazionale Risi, su richiesta dei risicoltori, si è adoperata a richiedere la deroga territoriale alle norme tecniche di produzione integrata per il diserbo del riso per i principi attivi benzobicyclon e tritosulfuron, autorizzati dal Ministero della Salute per emergenza fitosanitaria ai sensi dell'art. 53 del Reg. UE 1107/2009.

In Piemonte, Lombardia, Sardegna, Emilia Romagna e Veneto hanno già concesso le deroghe che consentono l'utilizzo di questi prodotti nel riso che ha aderito ai disciplinari di produzione integrata.

NORME Per le varietà Arborio, Baldo, Carnaroli, Ribe, Roma, S. Andrea e Vialone Nano

Riso classico, le indicazioni da seguire

In modo tale che si possa garantire il massimo della tracciabilità del prodotto

È tempo di semine ed è importante che i risicoltori che hanno deciso di produrre riso classico aderendo allo specifico sistema di tracciabilità varietale per le varietà Arborio, Baldo, Carnaroli, Ribe, Roma, S. Andrea e Vialone Nano, ai sensi dell'art. 5 comma 5 del D.Lgs. 131/2017, tengano a mente che per garantire il massimo della tracciabilità del prodotto è necessario il rispetto di una serie di indicazioni e di essere in possesso dei documenti comprovanti il rispetto del sistema di tracciabilità "riso classico":

1. l'istanza di adesione al sistema di tracciabilità riso classico (da compilare al momento della denuncia di superficie oppure scaricabile nella sezione "Riso classico" del sito dell'Ente Risi, www.entesi.it

2. la denuncia di superficie
3. la denuncia di produzione
4. l'eventuale fine vendita per la campagna in corso

6. i documenti comprovanti l'acquisto di semente certificata:

- certificati di trasferimento risone
- fatture d'acquisto semente
- relativi cartellini
- 7. nel caso di vendita del risone come "classico", i seguenti documenti devono riportare la denominazione classico pena la perdita della tracciabilità del prodotto:
 - i Certificati di Trasferimento Risione "classico"
 - il contratto di compravendita del risone "classico"
 - la fattura che devono tutti riportare l'indicazione "classico".

8. l'intera quantità seminata e prodotta come riso "classico" deve essere stoccata separatamente da tutte le altre varietà. Nel luogo di stoccaggio (magazzino e/o silos e/o celle) deve essere possibile identificare le varietà richieste a "classico" in modo da consentire un eventuale campionamento del risone. Nel caso in cui le varietà richieste a "classico" siano stoccate in silos e/o celle, si raccomanda di specificare direttamente sul silo e/o sulla cella il nome della varietà e l'indicazione "classico" utilizzando appositi cartelli. In caso di stoccaggio presso un magazzino piano, l'identificazione delle varietà richieste a "classico" sarà possibile tramite appositi cartelli in cui figurino il nome della varietà e l'indicazione "classico". In alternativa, per entrambe le modalità di stoccaggio, è possibile evidenziare lo stoccaggio separato delle varietà a "classico" su un documento (registro o altro) che consenta di identificarle senza dubbio alcuna nei rispettivi luoghi di stoccaggio.



spp. e *Polygonum* spp. a uno stadio di sviluppo avanzato non facilmente controllabili con i principi attivi già registrati sulla coltivazione.

L'applicazione del principio attivo causa un blocco immediato della crescita delle malerbe sensibili colpite, anche se esse mostrano chiari sintomi di tossicità (ingiallimenti, necrosi ecc.) solo 1-3 settimane dopo l'applicazione, in funzione della specie vegetale, dell'epoca di applicazione e delle condizioni ambientali. Le malerbe sensibili, non ancora completamente devalizzate, sono comunque molto meno competitive nei confronti della

cultura.

L'impiego deve avvenire in post-emergenza in quanto il prodotto viene assorbito dalle foglie delle malerbe e traslocato verso i loro apici meristemati. Per tale motivo le infestanti devono essere già emerse e in attiva crescita.

Sul riso, dallo stadio di 2 foglie a fine accetimento, Tooler può essere impiegato:

- in un'unica applicazione alla dose di 70 g/ha su infestanti sensibili come *Bidens*



tripartita e *B. frondosa* e *Polygonum la-pathifolium* e *Polygonum persicaria* (vedasi la lista completa sugli etichetta ai primi stadi di sviluppo (6-8 foglie) e non in stress; oppure

- in un'unica applicazione alla dose di 70 g/ha in miscela con il coadiuvante Dash HC allo 0,5% sul volume d'acqua distribuito
- buio su infestanti mediamente sensibili e/o in stadio di sviluppo avanzato; oppure

- in due applicazioni con dosi dimezzate di 35 g/ha ciascuna in aggiunta al coadiuvante Dash HC allo 0,5% sul volume d'acqua distribuito, su infestanti ai primissimi stadi di sviluppo (entro le 4 foglie). Dopo 7-14 giorni, il trattamento con Tooler può essere ripetuto sempre a 35 g/ha con il coadiuvante Dash HC, per il controllo di eventuali nuove nascite.

Il prodotto applicato alle dosi di etichetta non causa fitotossicità ma è comunque necessario evitare di applicare Tooler+Dash HC su colture stressate per condizioni ambientali avverse (siccità, asfissia radicale, carenze nutrizionali, malattie ecc.).



3U Vision Srl
Via Ugo La Malfa 20
40026 Imola, Italia
+39 0542 1881791
info@3uvision.com
www.3uvision.com

OPTICA RISO

Selezione ottica di:

- Riso bianco
- Parboiled
- Semigrigio
- Rottura di riso

RISOLVE PROBLEMI



Telecamere full RGB

Infrarosso NIR

Scarto superconcentrato

Purezza 99,8%

100% made in Italy

Assistenza continuativa



Plastics Recycling Show
10 - 11 May
RAI, Amsterdam, NL



INC Nut Congress
22 - 24 May
London, UK



World Seed Congress
05 - 07 June
Cape Town, SA



Agro-Food Production
05 - 08 June
Algiers, Algeria



Plastics Lifecycle
21 - 22 June
Arese, Italy



Plastics Industry
05 - 08 September
Milan, Italy



Seed Technology
26 - 28 September
Zwagajk, Holland



Cereal Industry Expo
05 - 06 October
Casablanca, Morocco

NORMATIVE Le disposizioni a garanzia della qualità del riso posto in vendita o immesso al consumo

Etichettatura del riso, occhio agli errori

Ecco i casi più eclatanti legati alle irregolarità che potrebbero essere rilevate

S. Silvestri - C. Simonelli - A. Camila

La vigente legge del marcato online (DLgs 131/2017) è caposaldo nella filiera del riso in quanto definisce i criteri di classificazione e denominazione dell'alimento, le disposizioni a garanzia della qualità del riso posto in vendita o immesso al consumo attraverso l'indicazione dei valori massimi consentiti per i difetti del riso, oltre che i controlli e la definizione delle sanzioni in caso di irregolarità rilevate.

Nell'ambito del presente articolo si vuole porre l'attenzione a quelle che possono essere i casi più eclatanti legati alle irregolarità che potrebbero essere rilevate in fatto di etichettatura degli alimenti.

Purtroppo, nell'ambito delle attività di controllo che l'Ente Nazionale Risi svolge, emerge come sono ancora molti gli operatori che commettono errori nelle diciture da inserire nel confezionamento rischiando spiacevoli sanzioni.

Comune, Fino, Semifino, Superfino

La Legge del 18 marzo 1958, n. 325 presentava delle indicazioni quali Comune, Semifino, Fino e Superfino che, seppur facoltative, non risultavano definite da alcuna norma o standard internazionale, conseguentemente non sono state più contemplate nel DLgs 131/2017. La Legge del 1958 consentiva anche la possibilità di utilizzare la dicitura "Extra" se il prodotto aveva difetti e impurità non superiori a 1/3 delle soglie massime consentite e con una percentuale di rotture non superiore all'1,5%. Tale facoltà non è stata più prevista nel DLgs 131/2017. Pertanto,

queste diciture non devono più comparire sulle confezioni!

Nel caso in cui si ricorra ancora alle denominazioni di Comune, Fino, Semifino, Superfino, si incorre in una violazione dell'Art. 3 DLgs 231/2017 e Art. 7 c.1 Dlett. C Reg. UE 1169/2011 con una sanzione da 3.000 a 24.000 euro.

Denominazione dell'alimento delle Varietà tradizionali

Il DLgs 131/2017 prevede che in etichetta, nella denominazione dell'alimento, compaiano le varietà dei gruppi tradizionali con le caratteristiche rispondenti all'Allegato 2 del DLgs stesso e previste dal Registro Ente Risi.

«Per il prodotto di cui al 5 al comma 2 devono essere utilizzate esclusivamente le denominazioni dell'alimento di cui al comma 1»: Arborio, Baldo o Roma, Carnaroli, Ri-be, S. Andrea e Vialone nano. Quindi le varietà (es. Karnak, Cammeo, Volano) che si fregiano del nome di una varietà tradizionale perdono la propria identità che non può in nessun modo com-

parire sulla confezione, mentre la Legge del 1958 ne consentiva l'indicazione.

Ladove si ravvisino delle irregolarità, sono previste le sanzioni dell'Art. 9 del DLgs 131/2017 con una sanzione da 1.000 a 5.000 euro.

Denominazione dell'alimento delle Varietà generiche

Il DLgs 131/2017 prevede, oltre alle tipologie classiche e tradizionali, le tipologie varietali generiche classificate come gruppi merceologici così definiti:

- riso a grani tondi/ riso tondo/ riso Orignario,
- riso a grani medi/ riso medio
- riso a grani lunghi B/ riso lungo A,
- riso a grani lunghi B/ riso lungo B.

Le denominazioni dell'alimento "generiche" non possono essere accompagnate dai nomi delle varietà Tradizionali (Arborio, Carnaroli, Roma, Baldo, Ri-be, S. Andrea, Vialone nano), né a maggior ragione dai nomi delle varietà simili a quelle Tradizionali (es. Karnak, Cammeo, Volano) che non devono mai comparire sulle

confezioni, neanche pur presenti nella scatola.

Relativamente alle tipologie varietali generiche, le miscele sono consentite nell'ambito del medesimo gruppo. L'allegato 4 prevede il calcolo del coefficiente di variazione della lunghezza dei grani che non deve superare il 5% per rilevare miscele di varietà di gruppi diversi. Diversamente, in caso di irregolarità, sono previste le sanzioni indicate dall'Art. 9 del DLgs 131/2017 con una sanzione da 1.000 a 5.000 euro.

Nomi di fantasia

Una confezione è consentita l'utilizzo di nomi di fantasia ed è consentito indicare che il prodotto possiede particolari caratteristiche (es. aromi), purché tali indicazioni non siano in contrasto con la denominazione dell'alimento e non inducano in errore il consumatore sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione del prodotto, ai sensi degli articoli 7 e 36 del regolamento (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011 in caso di irregolarità sono previste le sanzioni di cui agli articoli 3 e 16 del decreto DLgs 231/2017 comprese tra 3.000 e 24.000 euro.

Riso Classico

Si rammenta, inoltre, che solo nel caso di adesione della filiera al sistema di tracciabilità varietale del riso classico le varietà Arborio, Roma o Baldo, Carnaroli, Ri-be, Vialone Nano o S. Andrea potranno essere etichettate con il nome delle varietà seguiti dal termine CLASSICO. Infatti, l'art. 5 comma 5 del DLgs 131/2017 cita che: «L'indicazione "classico" è consentita, unicamente in associazione alla denominazione dell'alimento, per il quale è garantita la tracciabilità varietale». E bene ram-

mentare, inoltre, che l'analisi genetica di conferma varietale non sostituisce l'adesione alla filiera. In caso di irregolarità sono previste le sanzioni indicate dall'Art. 9 del DLgs 131/2017 con una sanzione da 1.000 a 5.000 euro.

Il particolare trattamento subito (parabolizzazione) e il colore del pericarpo sono diversi dal normale colore biancastro e se dovuto alle caratteristiche ereditarie della varietà di riso greggio da cui il riso è ottenuto. Lad-

dove si ravvisino delle irregolarità, sono previste le sanzioni indicate dall'Art. 9 del DLgs 131/2017 con una sanzione da 1.000 a 5.000 euro.

Indicazione di Origine del prodotto

Non da ultimo occorre citare l'indicazione di origine da riportare nell'etichetta degli alimenti, prorogata fino al 31 dicembre 2023, secondo quanto ufficializzato nella GU n. 96 del 24/4/2023. Le disposizioni del citato decreto si applicano al riso, come definito dai DLgs 131/2017 (e dai codici doganali 1006).

Gradi di lavorazione

Il DLgs 131/2017 prevede che sulla confezione venga specificato il grado di lavorazione del prodotto. Nella

denominazione dell'alimento deve, infatti, figurare: al l'indicazione "semilavorato" o "integrale" o "semigreggio" se la lavorazione subita è diversa da quella indicata all'articolo 2, comma 1, lettera c, ovvero riso lavorato; l'indicazione "lavorato" riportata sulle confezioni risulta conseguentemente non idonea e può essere interpretata come ingannevole;

b) il particolare trattamento subito (parabolizzazione); c) il colore del pericarpo se diverso dal normale colore biancastro e se dovuto alle caratteristiche ereditarie della varietà di riso greggio da cui il riso è ottenuto. Lad-

Indicazione di Origine del prodotto

Non da ultimo occorre citare l'indicazione di origine da riportare nell'etichetta degli alimenti, prorogata fino al 31 dicembre 2023, secondo quanto ufficializzato nella GU n. 96 del 24/4/2023. Le disposizioni del citato decreto si applicano al riso, come definito dai DLgs 131/2017 (e dai codici doganali 1006).

Di seguito i riferimenti normativi per approfondire la tematica; il personale dell'Ufficio Area Mercati di Milano è comunque disponibile per risolvere eventuali dubbi applicativi della normativa.

- Decreto Legislativo 4 agosto 2017, n. 131. Disposizioni concernenti il mercato interno del riso, in attuazione dell'articolo 31 della legge 28 luglio 2016, n. 154 (GU n. 209 del 7-9-2017).
- Decreto Legislativo 21 dicembre 2022. Proroga dei regimi sperimentali di origine da riportare nell'etichetta degli alimenti, alla luce delle considerazioni in corso di modifica del regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU n. 96 del 24-4-2023).

Regime sanzionatorio art. 9 del DLgs 131/2017

Disposizioni	Riferimento	Sanzioni
Inserimento sulla confezione dei nomi delle varietà di riso greggio senza l'inserimento nella denominazione dell'alimento	Art. 3, comma 4	Da 600 € a 3.500 €
Prodotto non rispondente alle caratteristiche qualitative di cui all'allegato 4	Art. 4, comma 2	Da 1.000 € a 5.000 €
Mancato rispetto delle norme relative alle varietà tradizionali ed errata indicazione "Riso Classico"	Art. 5, commi 2, 3, 4 e 5	Da 1.000 € a 5.000 €
Utilizzo di segni raffiguranti marchi anche collettivi che possono indurre in errore il consumatore circa l'origine e la qualità merceologica del riso		Da 2.000 € a 8.000 €

Agrimatic®

QUADRI ELETTRICI PER ESSICCATOIRI
MACINAZIONE NUOVI/ESISTENTI



4.0

NOVITÀ 4.0
SENSORE DI UMIDITÀ RISO
OGNI CHICCO MACINATO
INSERITO
NELL'ESSICCATOIRO
NATO DA UNA COLLABORAZIONE
ITALOGIAPPONESE

www.agrimatic.it - clerici@agrimatic.it
Tel. 02 9818210
Cell. 348 8467187 - 338 5600503

IDATI A fine aprile, il dato cumulativo della campagna corrente si è situato a poco più di 845.000 t (-345.000 t rispetto alla scorsa campagna)

Trasferimenti in tono (decisamente) minore

Le cause? La ridotta disponibilità iniziale di risone e l'inflazione che sta riducendo i consumi di riso

Enrico Losi

Un anno fa avevamo effettuato un'analisi sull'attività di trasferimento del risone che aveva evidenziato come i flussi della campagna 2021/2022 fossero risultati più consistenti di quelli della campagna precedente, nonostante una minor disponibilità iniziale di prodotto, per effetto di una maggior domanda da parte del consumatore sia italiano sia europeo.

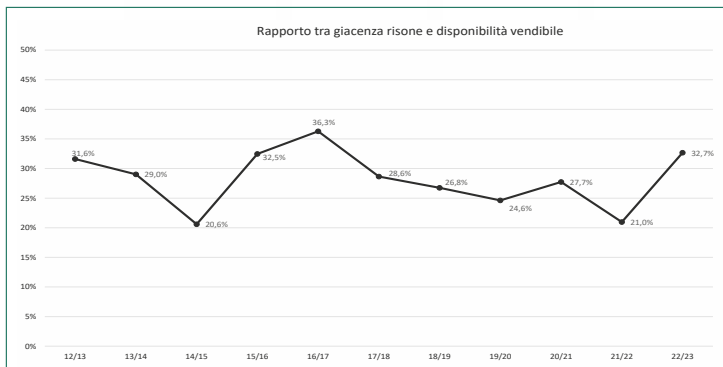
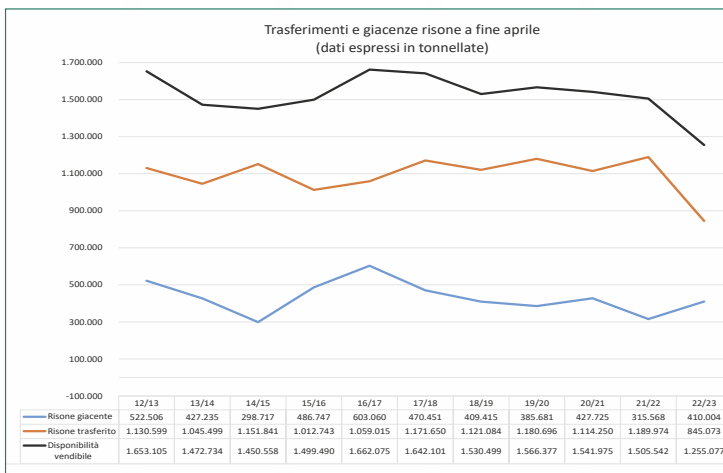
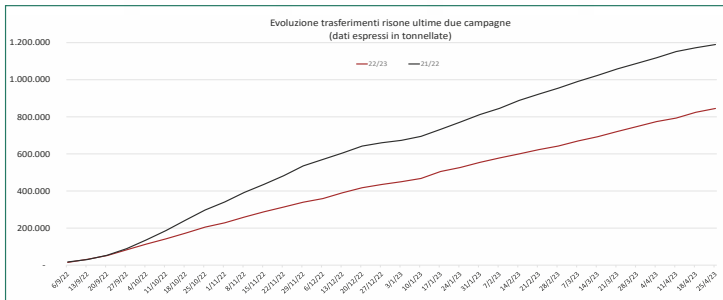
Oggi, a causa della ridotta disponibilità iniziale di risone e dell'inflazione che molto probabilmente sta riducendo i consumi di riso, la situazione si è ribaltata, come si evince dal Grafico n. 1.

I trasferimenti progressivi della campagna attuale hanno avuto un andamento lineare per tutto il periodo in esame, con un gap negativo rispetto ai trasferimenti della scorsa campagna che è cresciuto quasi costantemente. A fine aprile, il dato cumulativo dei trasferimenti della campagna corrente si è situato a poco più di 845.000 tonnellate, un livello che è inferiore di quasi 345.000 tonnellate rispetto a quello raggiunto nella scorsa campagna (quasi 1.190.000 tonnellate). Considerato che la disponibilità di risone all'inizio di questa campagna era stata stimata in poco più di 1.255.000 tonnellate, ovvero circa 250.000 tonnellate in meno rispetto alla disponibilità della scorsa campagna, era ampiamente preventivato uno sviluppo dei trasferimenti in tono minore, ma non di queste proporzioni.

La conseguenza è che le giacenze di risone presso i produttori risultano più alte di circa 95.000 tonnellate rispetto alla campagna precedente.

Se allarghiamo l'orizzonte temporale (vedere Grafico n. 2), risulta che nelle ultime 11 campagne, sempre a fine aprile, non si sono mai verificati trasferimenti inferiori a quelli attuali, mentre le giacenze della campagna corrente sono superiori a quelle registrate nelle campagne 21/22, 19/20, 18/19 e 14/15.

Il Grafico n. 3 evidenzia il trend del rapporto tra la giacenza di risone a fine aprile e la disponibilità vendibile per le ultime 11 campagne e, ancora una volta, spicca l'anomalia della campagna corrente con un dato (32,7%) che è inferiore solo a quello registrato nella campagna 2016/2017 (36,3%); comunque, la campagna attuale non è in alcun modo paragonabile a quella del 2016/2017 che è stata caratterizzata da una disponibilità vendibile record e da una valorizzazione media del risone al di sotto dei 300 euro alla tonnellata.



LE VISITE Alla sala didattica del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna Con la proposta di attività didattiche i ragazzi vanno alla scoperta del riso

Davide Mantovani

«Da grande voglio venire a lavorare qui!». Potremmo riassumere con queste parole l'entusiasmo di un bambino della scuola secondaria di Pontestura (AL) all'uscita dal Centro Ricerche sul Riso dopo la sua prima visita al nostro istituto. Avete capito bene, non il calciatore o l'astronauta; i nuovi supereroi dei ragazzi che hanno avuto l'occasione di conoscere la nostra realtà sono l'agronomo, il chimico o il genetista. E questo per noi è già una garanzia di successo!

Con la fine di maggio e gli inizi di giugno si conclude il mese delle uscite didattiche. Visite extra-curricolari che quest'anno hanno avuto la possibilità di essere ospitate anche all'interno del nostro Centro grazie al richiamo della nuova sala didattica e di un'intensa attività di promozione rivolta alle scuole di ogni ordine e grado.

Abbiamo visto passare gruppi di tutte le età: dalle primarie agli istituti superiori. Per i prossimi mesi attendiamo anche alcune università. Tanta anche la



soddisfazione degli insegnanti per aver scelto di dedicare una mattinata alla nostra realtà: chi per continuare percorsi dedicati a temi sviluppati in classe quali l'alimentazione o le scienze (scuole primarie o secondarie) chi per far capire in quanti ambiti si differenzia la materia (per gli studenti degli istituti giunti al termine del loro percorso di studi).

Sebbene sia ormai da un anno che accogliamo con diversa frequenza gruppi scolastici, è solo dal mese di aprile/maggio di quest'anno che abbiamo iniziato ad accogliere anche bambini delle classi elementari e medie. Hanno un'età molto particolare e per loro è necessario abbinare una parte di lezione frontale o di visita con delle attività pra-

tiche.

Per venire incontro a questa esigenza sempre più richiesta dagli insegnanti, sono stati sviluppati due laboratori didattici rivolti rispettivamente alle scuole primarie e alle scuole secondarie.

Il laboratorio rivolto alle scuole primarie (dalla prima alla quinta elementare) ha riguardato la realizzazione di un piccolo erbario dedicato

al riso - il mio primo Erbario sul riso - un taccuino da colorare e completare con la tecnica del collage. A partire da alcune pagine pre-compilate, forbici, colla, scotch e pennarelli alla mano, i ragazzi devono incollare una pannocchia di riso, riconoscerne e indicare i nomi delle diverse parti della pianta, associare tramite un indovinello i sottoprodotti della lavorazione incollandoli all'interno di alcune filinestrelle. Un modo per avvicinare i ragazzi con un'attività pratica - sponcorando le mani - al mondo del riso. Un piccolo lavoro da poter portare a casa al termine dell'attività.

Per quanto riguarda, invece il laboratorio proposto per le scuole secondarie, si è pensato a un'attività ba-



Sopra, due classi delle scuole cristiane di Vercelli mostrano con orgoglio l'erbario realizzato durante la mattinata. A sinistra, gli studenti dell'Istituto agrario Marsano di Genova. Sotto, quelli del Liceo Scientifico A. Avogadro di Vercelli durante la visita alla serra

sata sul riconoscimento delle varietà e delle diverse tipologie di riso; un modo per far conoscere attraverso un riconoscimento visivo/fattivo/tattile la diversità del riso italiano con un gioco-quiz. Attraverso l'uso di spessimetri, calcolatrici, lenti di ingrandimento, pinzette e illustrazioni, i ragazzi devono associare alcuni campioni di riso e risone celati dietro un numero il cui scopo finale è riconoscerne la varietà e dunque il loro nome da un elenco. Per la realizzazione di questi laboratori ci siamo ispirati alle attività che si svolgono all'interno dei dipartimenti del Centro. L'erbario sul riso ricalda il lavoro dei ricercatori dei diparti-

mento di Agronomia alle prese con la raccolta di campioni in campo; il gioco-quiz sul riconoscimento del riso, invece, nasce dall'osservazione dei colleghi dei laboratori di Chimica e merceologia con le loro tavole di confronto. Modalità ludiche che permettono di trasmettere ai ragazzi quella che è un'attività di altissima precisione e attenzione che richiede grandi competenze che si svolge al Centro. Si è voluto costruire un gioco che potesse permettere loro di capire la variabilità e la diversità delle diverse tipologie di riso con cui abbiamo a che fare quotidianamente.

Si ringrazia Laetitia Borgo, ricercatrice del Laboratorio di biologia molecolare del Centro Ricerche sul Riso, per il supporto nell'animazione delle attività didattiche.

RIVESTIMENTI anticorrosivi per esterno e impermeabilizzanti per SILOS

ON ROPE PRO SILOS maintenance

PRO SILOS maintenance

pulizia • sabbatura • verniciatura • ripristino • disostruzione

Bonifica e sanificazione interni SILOS

Rivestimenti CERTIFICATI per contatto alimenti

ON ROPE utilizza prodotti **veco**

Strada del Santuario, 44 - **FOSSANO (CN)** - ITALY - Tel. +39 0172 62548 | www.onrope.it • info@onrope.it

NOVITÀ Cambieranno presto le operazioni legate alla presentazione dei campioni e alla ricezione dei risultati

Lavorazione risone, servizio di resa semplificato

Sfruttando le potenzialità della piattaforma TREE è stato rivisto il processo di richiesta e trasmissione dei risultati

Il servizio di resa alla lavorazione del risone, assicurato dai vari uffici dell'Ente Risi situati sul territorio, è uno dei più apprezzati dagli agricoltori e dall'industria di trasformazione del riso.

I "resatori", tecnici specializzati, attraverso macchine che riproducono il processo di lavorazione del risone su un piccolo campione di prodotto, determinano la percentuale di risone lavorato e di sottoprodotto ottenibile da una data partita di risone da cui proviene il campione analizzato.

Migliaia di campioni ogni anno vengono lavorati da macchine antiche, perfettamente mantenute in efficienza dai tecnici dell'Ente Nazionale Risi.

I macchinari per la lavorazione del riso sono ancora quelli di quasi 100 anni fa, testimonianza che il processo di lavorazione del riso - una semplice operazione di abrasione del chicco che lo libera dalle sue parti più esterne, la lolla e la pula,



rendendolo dapprima edibile e via via raffinando per ottenere quel granello bianco che siamo abituati a vedere sulle nostre tavole - è rimasto invariato nel tempo.

Cambieranno presto, però, le operazioni legate alla presentazione dei campioni e alla ricezione dei risultati della resa alla lavorazione e delle altre analisi semplici erogate direttamente dalle

Sezioni e dagli Uffici periferici dell'Ente Risi.

Sfruttando le potenzialità della piattaforma TREE che intrattiene oggi il rapporto tra tutti gli operatori della filiera e l'Ente Risi, è stato rivisto tutto il processo di richiesta e trasmissione dei risultati.

I servizi potranno essere acquistati semplicemente per chi risulta già iscritto agli elenchi anagrafici dell'Ente

Risi; per tutti gli altri sarà necessario censirsi una prima volta in modo da permettere la corretta fatturazione dei servizi acquistati.

Una volta esauriti, andranno in pensione i vecchi blocchetti delle rese e saranno sostituiti da una serie di codici a barre stampati su un semplice foglio A4 che identificheranno l'analisi acquistata. Verrà comunque assicurata l'accettazione

nel nuovo sistema di tutti quei tagliandi venduti nei 5 anni precedenti.

Che sia una resa, un'analisi della grana rossa o una delle altre analisi semplici fornite direttamente dagli uffici, il codice a barre identificherà il o i servizi acquistati e accompagnerà il campione in tutto il processo di analisi.

Nel momento di presentazione del campione lo stesso potrà essere identificato dal richiedente con un codice, sigla o dicitura univoca a piacere e la stessa sarà, comunque, riportata nella comunicazione del risultato di analisi. Potranno anche essere definiti un numero di telefonia mobile o un indirizzo e-mail personalizzato per ogni campione a cui l'Ente Risi notificherà il risultato dell'analisi.

Il "resatore" inserirà questi dati e i risultati dell'analisi sulla piattaforma e al termine potrà far partire in tempo reale la notifica secondo le modalità prescelte al momento della presentazione del campione.

Non sarà, quindi, più necessario recarsi presso l'ufficio per ritirare i risultati che potranno essere comodamente consultati attraverso queste notifiche. Via e-mail verrà anche inviato un certificato di analisi in formato pdf.

La rimanenza del campione e il relativo riso lavorato saranno in ogni caso conservati presso gli uffici dell'Ente Risi, a disposizione del presentatore per 10 giorni lavorativi; una volta trascorso questo termine e in mancanza di ulteriori comunicazioni, verranno eliminati.

Rinnovato il sistema di denuncia e rendicontazione periodica delle giacenze di risone da seme

La legge istitutiva dell'Ente Nazionale Risi stabilisce una serie di obblighi per i detentori di risone che vanno dalla compilazione di un registro di carico e scarico alla denuncia periodica delle giacenze.

Per le aziende che trattano riso da seme questi obblighi risultano importanti in quanto il prodotto destinato alla semina gode dell'esenzione dal pagamento del diritto di contratto che grava, invece, sul resto della produzione.

Ai fini di semplificare l'adempimento degli obblighi

derivati da queste norme, l'Ente Risi ha rinnovato il sistema di denuncia e rendicontazione periodica delle giacenze di risone da seme (D7) nonché la conseguente denuncia di rimanenza delle quantità da effettuarsi a fine campagna.

Da questa campagna di commercializzazione la denuncia periodica dei movimenti (D7) non sarà più inviata su modulo pdf agli operatori che trattano sementi di riso, ma sarà sempre disponibile per la consultazione nell'area riservata dedicata.

Aggiornata mensilmente, la situazione potrà essere scaricata nel formato tradizionale e sarà anche possibile produrre una estrazione in formato MS Excel al fine di agevolare l'effettuazione dei dovuti controlli.

All'atto dell'aggiornamento mensile gli operatori riceveranno una PEC indirizzata alla casella dell'azienda, che fungerà da avviso di notifica e che conterrà il link per l'accesso diretto alla denuncia.

Dopo il controllo della situazione esposta, gli operatori non avranno altri obblighi salvo il

caso in cui venissero riscontrate inesattezze, che andranno segnalate tempestivamente al Centro Operativo dell'Ente Risi per le necessarie operazioni di rettifica.

Alla fine della campagna, la denuncia verrà integrata con una nuova sezione in cui gli operatori dovranno, entro il 30 settembre, indicare le rimanenze di risone da seme in giacenza al 31/08 presso i propri stabilimenti e depositi. Con un solo click del mouse la denuncia di rimanenza così compilata potrà essere vera tra-

smessa all'Ente Risi che, dopo aver effettuato i dovuti controlli di congruenza, provvederà a trasferire in automatico i quantitativi rimanenti alla campagna successiva, come esistenza iniziale.

L'importo dei diritti di contratto relativi a eventuali casi peso che si dovessero riscontrare alla fine della campagna sarà automaticamente addebitato, con apposito movimento contabile, nell'estratto conto periodico che sarà inviato all'azienda.

Con queste novità gli operatori del settore delle sementi saranno notevolmente agevolati nella gestione dei rapporti con l'Ente Nazionale Risi e nella attuazione degli obblighi legislativi connessi.

BASF

We create chemistry

BASF Italia S.p.A., in qualità di licenziataria per il territorio italiano dei diritti sulla tecnologia Provisia® e di titolare di privativa comunitaria per la varietà di riso denominata "PV 136 IT" informa che, a seguito di un accordo volto a sanare la coltivazione

non contrattualizzata di tale varietà, è stata devoluta la somma di Euro 10.000,00 ad ente benefico".

BASF Italia S.p.A., in qualità di licenziataria per il territorio italiano dei diritti sulla tecnologia Provisia® e di titolare di privativa comunitaria per la varietà di riso denominata "PVL 024" informa che, a seguito di un accordo volto a sanare la coltivazione non contrattualizzata di tale varietà, è stata devoluta la somma di Euro 15.000,00 ad ente benefico.

L'INTERVISTA Vito Mollica, chef di Chic Nonna nella magnifica cornice di Palazzo Portinari Salvati a Firenze

«Risotto, tra le mie proposte di eccellenza»

Nel 2017 ha ricevuto il premio "Leadership Excellence Award" nell'ambito della manifestazione "This is Italy"

Paola Pico

Siamo a Firenze, nell'affascinante struttura medioevale di Palazzo Portinari Salvati (oggi proprietà di LDC Hotels & Resorts). A seguito del restauro, una parte del palazzo è stata convertita a residenza d'epoca con eleganti suite affacciate che guardano su alcune delle vie storiche di Firenze, proprio a due passi dal Duomo. Qui, nel nucleo più antico della struttura, all'interno della straordinaria Corte degli Imperatori, insiste il ristorante guidato da Vito Mollica. Il locale (che vede Mollica anche tra chi ha investito nel progetto), ha sigillato non solo il suo ritorno a Firenze. Anche il varo di un progetto imprenditoriale a tutto tondo (che vede la formula di Chic Nonna estesa anche in altre parti del mondo) cui lo chef lucano ha creduto sin da subito perché i tempi erano maturi – spiega – per un progetto di questo tipo.

Rimase affascinato dal risotto lombardo che assaggiò nelle famiglie dei compagni di scuola una volta trasferito a Milano

Ora Palazzo Salvati apre nuovamente le sue porte al progetto di Mollica and partners che occupa le due parti interne e che si realizza in tre ambienti distinti: Chic Nonna di Vito Mollica, Sotto Portinari Bistrot e Sala Beatrice. Tre situazioni ben distinte (aperte dalla mattina sino a tarda sera) all'interno di un percorso multisensoriale omogeneo, caratterizzate da un dialogo tra passato e presente che trova nelle antiche opere artistiche e nel più innovativo design elementi che non si

contrappongono ma che si fondono con grande eleganza. Affreschi e pavimenti cinquecenteschi, luci intime e soffuse, arredi progettati su misura tra gli accessori e i piatti delle tavole. Questi ultimi, a loro volta, sono i perfetti contenitori delle proposte con cui Vito Mollica, da un anno a questa parte, stupisce di nuovo a Firenze, turisti italiani e internazionali. Due menu alla

chi è

carta (con la possibilità di scegliere due percorsi di degustazione, uno tradizionale e uno vegetariano) per una cinquantina di posti a sedere disposti negli ambienti delle cinque sale in cui è dislocato il ristorante.

In estrema sintesi, che tipologia di ristorante è Chic Nonna e perché questo nome?

«Una tipologia che va a braccetto e rispecchia una filosofia di cucina che punta sulla ricerca costante, sull'abbinamento di ingredienti della tradizione regionale italiana modulati tuttavia per essere apprezzati da una clientela non solo italiana. Riguardo al nome poi, il riferimento è alla figura, quella della nonna, che la tradizione italiana pone a fare e guida di tutta la cultura e la storia familiari, quindi anche a quella della cucina».

La famiglia è stata feroce e guida anche lei, parlando anche di cucina naturalmente?

«Direi di sì. A sei anni, lasciata la Basilicata per la Lombardia, mia madre, da buona massaia e appassionata di cucina, pur non di-

Vito Mollica, nato ad Avignone, in provincia di Potenza, nel cuore della Basilicata, sceglie la sua passione per la cucina ancora bambino, grazie alle specialità preparate madre. La sua carriera inizia nel 1996 all'interno della catena dei Four Seasons: sarà prima a Milano, poi a Praga e nel 2007 a Firenze. In quest'ultima città, a capo del ristorante Il Palagio, nel novembre 2011 si aggiudica una stella Michelin. Il suo "fiore all'occhiello" è la proposta di una cucina italiana e in particolare toscana, di grande eccellenza. Uno dei suoi primi piatti di punta, infatti, i "Cavatelli al cacio e pepe con gamberi rossi marinati e calamaretti spillo", sarà premiato come piatto dell'anno dalla nuova Guida

Espresso dei ristoranti italiani nel 2013. La filosofia dello chef è tanto lineare quanto puntuale da applicare: si basa, infatti, sulla continua e scrupolosa ricerca di prodotti di nicchia della campagna toscana che condividono la passione per la qualità. Nel 2010 Vito Mollica pubblica il suo primo libro "Vito Mollica - Invito a cena al Palagio di Firenze": lo scrive a quattro mani con Aldo Fracanzani. È il viaggio autobiografico dai suoi primi anni di carriera sino alla scoperta della haute cuisine. Il secondo libro arriva nella primavera del 2016. Titolo, "Il Brunch Italiano" corredato da una raccolta di ricette.

Numerosi poi i viaggi internazionali, gli eventi e le food

promotions che hanno visto protagonista Mollica con l'obiettivo di promuovere la cultura e la storia della cucina italiana all'estero.

Nel 2017 riceve il premio "Leadership Excellence Award" nell'ambito della manifestazione "This is Italy" organizzata a New York da Panorama. Nel 2019 è Guest Chef e Presidente di Giuria alla serata della Cucina Italiana in Giappone organizzata dalla Camera di Commercio Italiana a Tokyo. Dal 2021 ha avviato una partnership con Mine & Yours Group che lo ha portato ad aprire, nell'aprile 2022, Chic Nonna a Firenze, il ristorante gastronomico su cui dopo poco più di sei mesi brillava già la prima stella Michelin.

(quest'anno al melagrano in abbinamento con la lepre in salmi), abbiamo da poco inserito in carta il riso e i bisi primaverili».

Come tosta il riso?

«Usò burro, olio, e cipolla stufata. Gettato il riso, quando si unge e raggiunge la tostatura, lo bagno con il vino. Dopodiché, per portare il risotto a cottura, non uso il brodo, ma solo acqua. Il colore finale viene, invece, dato dalla crema del prodotto principale. Nel caso della ricetta proposta su questa pagina, i piselli».

Una volta portato a cottura, come lo manteca?

«Con burro battuto energicamente, cui aggiungo Parmigiano e una goccia di aceto bianco con funzione sgrassante».

Quali varietà di riso usa?

«Indiscutibilmente Carnaroli per i risotti e talvolta la varietà Vialone Nano. In merito alle varietà colorate non le disegno ma ne servono in modo residuale».

Ha avuto importanti esperienze all'estero: sa senza della difficoltà di "esportare" la cultura e la tradizione del risotto?

«Come anticipato, amando il riso sin dall'infanzia, meglio dall'adolescenza, ne ho poi apprezzato la bontà e la versatilità tanto da proporlo anche all'estero. È questo per un principio fondamentale che fa parte della mia filosofia di cucina e quindi della mia mission come chef: quello di voler e dover dare un buon esempio di come si faccia il risotto e di come lo si debba fare nel modo migliore e secondo il "protocollo" italiano. La missione non mi è mai risultata impossibile né faticosa. L'utilizzo di materie prime di eccezionale qualità, che è uno dei miei ca-

pitelli, include infatti a buon diritto il riso, vera eccellenza della gastronomia italiana. Il connubio tra tecnica, tradizione e ricordi dell'infanzia, poi, avvalorano ancora di più la proposta del riso nella sua formula più nobile e compiuta, quella del risotto».

Non ci stupiamo, quindi, quando ci dice che i suoi risotti suscitano vere ossessioni da parte della clientela italiana che da quella internazionale. Da vero e genuino imprenditore, sa che ciò che si comunica bene viene sempre compreso. E a proposito di comunicazione gli chiediamo ancora...

Quanto conta per un chef l'esposizione mediatica?

«Il ristorante è un'impresa che va trattata come tale. Alla base del progetto ci deve essere un buon piano finanziario e un buon piano di marketing. È inutile dire o affermare che quest'ultimo non serva o serva a poco. Ogni azienda per crescere ed espandersi in modo armonico ha bisogno di un piano di sviluppo e il marketing ne fa parte, che piaccia o no: siamo o no "venditori di ospitalità ed esperienze"? Dobbiamo comunicare e saperlo fare al meglio».

Parliamo dello staff di cui si circonda.

«Ho poco turn over e uno staff di quasi cinquanta persone di cui 17 in cucina. La gestione non è certo facile dal punto di vista numerico, ma chi gestisce e guida un'impresa non dovrebbe mai guardare al passato bensì al divenire».

Non ci stupisce, quindi, che all'ultima domanda, quella che di solito facciamo a tutti gli Chef in merito al loro "sogno nel cassetto", risponda serenamente: vi-
tò il presente.



La ricetta

Risi e Bisi

Inгредиенты per 4 persone

360 g riso Carnaroli, 90 g Parmigiano Reggiano, 90 g burro, 2 triglie da 200 g ciascuna, 200 g piselli sgusciati, 0,2 g Zafferano in polvere, 100 g panna fresca, 50 g cipolla bianca, 50 g sedano, 100 g pomodori, 50 g vino bianco, q. olio Evo, sale e pepe.

Esecuzione

Pulire e sfilare le triglie, tagliare a cubetti le cipolle e il sedano e fare un soffritto. Aggiungere le lisce delle triglie e una volta tostate, sfumate

con il vino bianco lasciandolo evaporare, aggiungere i pomodori tagliati in quattro, farli appassire e coprire con acqua. Far ridurre il 50% e infine frullare e passare al chinois ottenendo così una salsa. Scaldare i piselli (tenendo da parte l'acqua di cottura) e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Fare un soffritto con olio e cipolla, aggiungere la metà dei piselli, lasciar cuocere e frullare il tutto al mixer fino a

ottenere una crema. Far ridurre la panna del 50% a fuoco lento con lo zafferano, fino a ottenere una salsa. Tostare il riso, bagnare con acqua di cottura dei piselli. A fine cottura aggiungere i piselli, la crema e mantecare con burro e Parmigiano Reggiano. Scottare i filetti di triglia precedentemente sfilati, impiantarli su un piatto piano con la salsa allo zafferano, la salsa di triglia e, infine, con il risotto.



Osservatorio Internazionale

A cura di Angelo Di Mambro

RICE OUTLOOK/1 A livello mondiale si prevede un raccolto di 509,4 milioni di tonnellate (-1% rispetto all'anno precedente)

Produzione, stime ancora al ribasso

Si registrano, comunque, un aumento della domanda, la riduzione delle scorte e la crescita degli scambi

Il Dipartimento Usa per l'Agricoltura (Usda) è tornato ad abbassare le stime sulla produzione globale di riso nel 2022/23. Secondo il rapporto mensile di aprile, la produzione a livello mondiale è prevista a 509,4 milioni di tonnellate di riso (base lavorata), in calo di 400mila tonnellate rispetto alla stima precedente e dell'1% in meno in rapporto al record dell'anno precedente, con previsioni di produzione inferiori per Brasile, Indonesia e Malesia.

Le previsioni relative al consumo globale di riso e all'uso residuo per il 2022/23 sono, invece, aumentate di 100mila tonnellate, raggiungendo un record di 520 milioni. Le previsioni hanno così portato una riduzione di 2 milioni di tonnellate delle scorte finali previste per il 2022/23 a 171,4 milioni di tonnellate, per il secondo anno consecutivo di calo.

Gli scambi, invece, aumentano la produzione, aumenta la domanda, si riducono le scorte, ma crescono gli scambi. Il commercio globale di riso nell'anno solare 2023 è dato a 55,9 milioni di tonnellate, 900mila tonnellate in più della previsione precedente e appena 200mila tonnellate in meno rispetto ai livelli record dell'anno prima. Su base annuale, le spedizioni più de-



boli da Argentina, Brasile, Laos, Malesia, Pakistan, Paraguay, Tanzania, Stati Uniti e Uruguay hanno più che compensato le spedizioni in espansione da Australia, Birmania, Cina, Guyana, India, Thailandia e Vietnam. Anche la Cambogia e tra i Paesi che guadagnano sulle previsioni del mese, circa 100mila tonnellate, ma le spedizioni di Phnom Penh dovrebbero mantenersi ai livelli del 2022 e non aumentare oltre. La Thailandia si conferma il caso dell'anno, con esportazioni proiettate al +10,6% e con stime sul mese al rialzo per la maggiore domanda dei Paesi asiatici. E poi c'è la sorpresa India. Nonostante una

stagione caratterizzata da condizioni meteorologiche non ottimali e i dazi all'export, il prodotto di Nuova Delhi dominerà i mercati globali con spedizioni da 22,5 milioni di tonnellate. Lo Usda ha aumentato le stime sulle esportazioni nel 2023 del 2% rispetto all'anno 2022. Una performance che supera le spedizioni combinate dei successivi tre maggiori esportatori: Pakistan, Thailandia e Vietnam. I prezzi dell'India sono i più competitivi tra i fornitori globali e la sua offerta totale di riso è quasi da record.

Per quanto riguarda le importazioni del 2023, rispetto alle ultime previsioni le stime

L'incremento della domanda sta trainando il rialzo dei prezzi

Le quotazioni dei prezzi commerciali thailandesi per la maggior parte dei tipi di riso integrare normale (né parboiled né aromatico) sono aumentate del 4-5% rispetto al mese precedente, principalmente a causa di un aumento del valore della moneta thailandese e della domanda sostenuta da acquirenti stranieri.

Per la settimana terminata lo scorso 4 aprile, il riso lavorato 100% a grana lunga thailandese di grado B per l'esportazione è stato quotato a 499 dollari la tonnellata, in aumento di 26

dell'Indonesia sono aumentate di 1 milione di tonnellate, mentre quelle della Cina sono state ridotte di 400mila tonnellate. Maggiori acquisti sono attesi da Brasile, Burkina-Faso, Unione Europea, Gambia, Ghana, Guinea-Bissau, Haiti, Indonesia, Corea del Nord, Kuwait, Libia, Nepal, Niger, Perù, Sud Africa, Siria, Togo e Venezuela. Si prevede che le importazioni di riso negli Stati Uniti nel 2023 diminuiranno dell'1% rispetto al record dell'anno precedente a 1,3 milioni di tonnellate, ma rimarranno il più grande importatore nell'emisfero occidentale.

dollari rispetto alla settimana terminata il 7 marzo. Nella stessa settimana, i prezzi per il raccolto invernale-primaverile del Vietnam avevano toccato i 475 dollari la tonnellata, in aumento di 30 dollari rispetto alla settimana terminata il 7 marzo e il prezzo più alto raggiunto da maggio 2021. Anche in questo caso, sottolinea lo Usda, è l'aumento della domanda a trainare i prezzi.

I prezzi indiani, invece, sono rimasti invariati da gennaio, a 434 dollari la tonnellata.

RICE OUTLOOK/2 Lo dicono i produttori interpellati dal servizio statistico del Dipartimento dell'agricoltura (NASS)

Negli Usa aumentano le superfici destinate al riso

Il raccolto statunitense si prepara a rimbaldire dopo una stagione debole. Nel 2023/24 i produttori interpellati dal servizio statistico del Dipartimento dell'agricoltura (NASS), indicano di voler aumentare le superfici a riso del 16%. L'espansione segnalata è il risultato di prezzi record o quasi, così generalmente inferiori e meno volatili di un anno quest'anno al clima normale nel sud dopo che le precipitazioni superiori al normale la scorsa primavera hanno impedito le semine in alcune aree, soprattutto nell'Arkansas, Mississippi e Missouri.

La contrazione delle superfici, dovuta a motivi economici e climatici, è la principale ragione dello scarso raccolto di quest'anno. Secondo i risultati del sondaggio del NASS, le superfici torneranno a superare il milione di ettari. Le aree seminate con varietà a grana lunga sono state indicate a oltre 793mila ettari, in aumento di quasi il 9% rispetto

all'anno precedente, e poco al di sotto dei 797mila ettari seminati nel 2021/22. Le superfici combinate a riso medio e tondo dovrebbero superare i 253mila ettari in aumento del 49% rispetto all'anno precedente, con un incremento che dovrebbe essere distribuito in California e negli Stati del sud. La forte espansione delle semine a riso medio e tondo è guidata da prezzi record in

California e prezzi quasi record nel sud, nonché da abbondanti piogge e nevicate di questo inverno nel Golden State, che hanno riportato i serbatoi alla normalità o al di sopra dei livelli normali dopo 2 anni di grave siccità. I risicoltori statunitensi hanno indicato l'espansione della coltivazione di riso in tutti gli Stati segnalati a eccezione del Texas, dove le aree coltivate a riso do-

vrebbero contrarsi del 32%. Il declino della superficie risicola in Texas è attribuibile alle restrizioni idriche imposte dalla Lower Colorado River Authority. Una siccità iniziata nell'estate del 2022 ha portato a restrizioni che hanno fortemente limitato l'accesso degli agricoltori all'acqua.

Si tratta di un primo sondaggio, che sarà ripetuto nei prossimi mesi, precisa lo Usda. Le in-

tenzioni di seminare il riso si basano su un sondaggio tra i coltivatori condotto dal NASS durante le prime 2 settimane di marzo, con la domanda principale che notava attorno alla quantità di riso che intendevano seminare nel 2023/24. La prima indagine NASS sulle effettive semine di riso 2023/24 sarà condotta all'inizio di giugno. Le semine effettive spesso differiscono dalle intenzioni di semina a causa di fattori quali variazioni dei prezzi di mercato e variazioni del tempo e dell'umidità del suolo.

Intanto la semina procede con un ritmo leggermente superiore a quello dell'anno precedente e alla media quinquennale degli Stati Uniti. È a buon punto sulla costa del Golfo ed è iniziata di recente nel Delta, ma deve ancora prendere il via in California. Lo scaglionamento regionale delle semine di riso è tipico dell'inizio di aprile. Sulla costa del Golfo, il ritmo di semina in Louisiana per settimana terminata il 9 aprile è stato superiore sia all'anno precedente che alla media quinquennale dello Stato, mentre il ritmo di semina in Texas è stato inferiore per entrambe le misurazioni.

Prezzi alti per il riso targato Usa

I prezzi commerciali statunitensi per il riso lavorato a grana lunga sono rimasti invariati nel mese di marzo, inizio aprile. Le quotazioni per il riso lavorato a grana lunga statunitense (grado numero 2, chichi rotto al 4%) rimangono stabili a 760 dollari la tonnellata per la settimana terminata il 4 aprile. Si tratta di valori invariati dalla fine di gennaio e i più alti dall'inizio di ottobre 2008.

I prezzi sono invariati anche per il prodotto americano spedito nel cono sud del continente, a 725 dollari per tonnellata per la settimana ter-

minata il 4 aprile. Difficile competere con il prodotto locale. Le rotture del 5% dell'Argentina sono state quotate a 540 dollari per tonnellata per la settimana terminata il 4 aprile, invariata dall'inizio di marzo.

Le quotazioni dei prezzi nominali del riso lavorato per il grado numero 1 della California a grana media, rotto al 4%, rimangono alla cifra storica di 1.650 dollari per tonnellata, invariato dalla fine di dicembre e il più alto mai registrato per questa specifica.

MANILA Secondo il Dipartimento dell'Agricoltura influenzerà la produzione di riso: molti terreni inizieranno a prosciugarsi prima della prevista siccità

Le Filippine temono l'arrivo di El Niño

Gravi conseguenze: impennata del prezzo al dettaglio del riso domestico e rialzo delle quotazioni del prodotto importato

Le Filippine si preparano a El Niño, il fenomeno climatico che comporta un innalzamento delle temperature dell'Oceano Pacifico. Secondo il Dipartimento dell'Agricoltura di Manila, El Niño influenzerà la produzione di riso poiché molti terreni agricoli inizieranno a prosciugarsi prima della prevista siccità nella seconda metà di quest'anno. Il vice portavoce Rex Estoperez ha dichiarato alla stampa locale che la produzione diminuirebbe ulteriormente se i coltivatori, specialmente quelli nelle

aree pluviali, non fossero in grado di seminare a causa di El Niño.

«Sulla base dell'esperienza precedente, il nostro raccolto estivo non è abbondante e, se sarà seguito da El Niño, la nostra produzione di riso ne risentirà», ha aggiunto Estoperez. Il funzionario governativo ha anche avvertito che le conseguenze potrebbero essere l'impennata del prezzo al dettaglio del riso domestico e la tendenza al rialzo delle quotazioni del prodotto importato. Il governo sta facendo sforzi per am-

massare riso, ma con difficoltà visto anche i consumi del Paese. Le unità di governo locale sono incoraggiate a acquistare riso palay dagli agricoltori per aiutare il National Food Authority (NFA) a immagazzinare prodotto. Ma le Filippine consumano 37600 tonnellate di riso al giorno. «Anche se abbiamo un raccolto estivo, dobbiamo disporre di scorte tampone in preparazione alle calamità, mesi di magra, per assicurarci di avere l'approvvigionamento», ha aggiunto Estoperez. L'obiettivo è as-

sicurarsi uno stock cuscinetto per 90 giorni, invece dei 51 giorni previsti dalle norme attuali.

«Le aree pluviali sono vulnerabili a El Niño - ha ricordato Estoperez - a causa della mancanza di accesso al sistema di irrigazione. Quello che possiamo fare è dare indicazioni sul cambio di calendario sulla stagione della semina o sul cambiamento delle colture». Secondo i servizi atmosferici, geografici e astronomici filippini, El Niño sarà avvertito a partire da giugno o luglio.



Indonesia, continua l'import di riso

Continua la politica di importazioni di riso dell'Indonesia. La Bulog Public Corporation ha annunciato di aver ottenuto il via libera dal governo per importare 2 milioni di tonnellate di prodotto per tutto il 2023. La società si rivolgerà a cinque paesi partner: Myanmar, Vietnam, Thailandia, Pakistan e India. Il presidente di Bulog, Budi Wasesso (Buwaso), ha affermato che i contratti di cooperazione con i cinque paesi partner saranno realizzati in più fasi, tenendo conto del livello delle forniture alimentari na-

zionali. «Ad esempio, se Bapanas afferma che abbiamo bisogno di 100.000 tonnellate il mese prossimo, porteremo 100.000 tonnellate», ha dichiarato Buwaso alla stampa di Jakarta. Bapanas è l'Agenzia per gli approvvigionamenti alimentari del governo, che incarica i privati di agire sui mercati per importare riso. I contratti sono ancora in fase di preparazione. C'è anche da fare i conti col fattore tempo. Il processo di spedizione dai paesi partner potrebbe richiedere 10-15 giorni.

Il riso di qualità vietnamita è sempre più apprezzato

Il Vietnam ha registrato una notevole crescita delle esportazioni di riso nel primo trimestre del 2023. Lo dicono gli ultimi dati del Dipartimento dogane del Paese. Le spedizioni sono arrivate al livello di 1,7 milioni di tonnellate, per un valore di oltre 900 milioni di dollari, con un aumento del 19% in volume e del 30% in valore su base annua. Il delta del Mekong, la "ciotola di riso" del Vietnam, ha fornito la maggior parte del riso esportato, mentre altre regioni produttrici

hanno riformato principalmente il mercato interno. Secondo il Ministero dell'Industria e del Commercio, i 'export' si deve alle politiche della qualità adottate negli ultimi anni, che oggi danno i loro frutti attraendo acquirenti stranieri.

Il riso vietnamita è entrato nel segmento di fascia più alta, con un prezzo all'esportazione di oltre 1.000 dollari la tonnellata per alcune varietà come il Vietnam ST25, premiato World's Best Rice nel 2019. Così, il prodotto viet-

namita ha gradualmente aumentato il suo volume di esportazione verso mercati di fascia alta come Europa, America, Giappone e Australia. In particolare, è quest'ultimo approdo che fa particolarmente gola ai traders vietnamiti. Tre anni fa è partita una campagna di promozione con lo slogan "Vietnam, la terra del miglior riso del mondo", insieme a una strategia per sostenere la domanda del prodotto nazionale di qualità, che ha consolidato il punto d'appoggio in Australia.

RAVARO
COSTRUZIONI MECCANICHE



Strada per Vespolate, 6 - 28060 Granozzo (No) - Italy
Tel. 0321/55146 r.a. Fax 0321/55181

www.officineravaro.com e-mail: ravaro@ravaro.it



ISO 9001:2015 CERTIFICATO N°2113

ISO 3834-4:2006 CERTIFICATO N°2114

Il mese del Riso

di Silvana Perego

BILANCIO Rimangono ancora da collocare sul mercato 410.004 tonnellate

Trasferimenti sotto del 29%

Si segnalano cali delle quotazioni dei Tondi tra i 25€/t e i 50€/t

Nel mese di aprile le quotazioni delle varietà tonde hanno fatto segnare dei cali compresi tra i 25€/t e i 50€/t, mentre quelle dei lunghi A da paribed hanno evidenziato un calo medio di 47€/t. Le quotazioni delle altre varietà risultano invariate.

Il volume complessivo dei trasferimenti di risone si colloca a 845.073 tonnellate, evidenziando un decremento di 344.900 tonnellate (-29%) rispetto allo scorso anno. La quantità collocata rappresenta il 67% della disponibilità vendibile contro il 79% della scorsa campagna. Rimangono ancora da collocare 410.004 tonnellate.

In merito agli scambi commerciali, l'export verso i Paesi terzi, pari a circa 94.200 tonnellate, base lavoro, risulta in calo di quasi 30.100 tonnellate (-24%) rispetto allo scorso anno. I decrementi maggiori interessano principalmente le esportazioni verso la Giordania (-9.149 t, -83%), il Regno Unito (-8.083 t, -16%) e la Turchia (-3.041 t, -35%). Per quanto concerne l'export verso i tradizionali Paesi partner commerciali quali la Svizzera (ca. 14.500 t) e gli Stati Uniti (ca. 6.200 t), si riscontra una lieve contrazione dei flussi verso la prima destinazione (-6%) e una sostanziale stabilità per la seconda.

Per quanto concerne le consegne verso gli altri Stati dell'Unione europea (dati, aggiornati al mese di gennaio 2023, evidenziano un volume complessivo esportato di 213.406 tonnellate, facendo segnare un calo di 2.633 tonnellate (-1,2%) rispetto al volume registrato a pari data per la scorsa campagna.

La Francia consolida il primato di principale partner commerciale, infatti, nel solo mese di gennaio, i flussi verso questa destinazione hanno interessato quasi 15.000 tonnellate, portandosi il totale per la corrente campagna a 69.903 tonnellate (+11.624 t, +20%). La Germania, di poco sotto le 5.190 tonnellate importate, si piazza al secondo posto, ma evidenziando un decremento di circa 5.200 tonnellate (-9%).

Sul fronte dell'import da Paesi Terzi si registra un volume di circa 137.300 tonnellate, base lavoro, in calo di quasi 4.500 tonnellate

(-3%) rispetto a un anno fa. Le importazioni da Pakistan e Myanmar, rispettivamente di 42.283 e 36.696 tonnellate, coprono il 57,5% del volume totale importato. Gli acquisti da altri Stati membri dell'Ue, che negli anni passati hanno sempre assunto poca rilevanza, a partire dalla campagna 2022/2023 hanno evidenziato una crescita significativa che si sta riconfermando anche nell'attuale campagna. Infatti, nei primi cinque mesi della campagna, che ammontano a circa 23.300 tonnellate contro le quasi 10.200 tonnellate

registrate lo scorso anno, hanno evidenziato un incremento del 128%.

Unione europea

In base ai dati pubblicati dalla Commissione europea, aggiornati alla data del 22 aprile, le importazioni nell'Ue si collocano a circa 893.800 tonnellate, in equivalente

lavorato, facendo segnare un incremento di circa 44.000 tonnellate (+5%) rispetto alle importazioni del-

la campagna precedente.

Le importazioni di riso lavorato dalla Cambogia e dal Myanmar, pari a 300.302 tonnellate, risultano in aumento di 52.163 tonnellate (+21%) rispetto al dato della campagna precedente.

Per quanto concerne l'export si rileva un volume complessivo di circa 222.000 tonnellate, base lavoro, con una riduzione di circa 2.800 tonnellate (-1%) rispetto a un anno fa.

Le importazioni nell'Ue si collocano a circa 893.800 tonnellate, con un incremento di circa 44.000 tonnellate (+5%)

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 25/4/2023

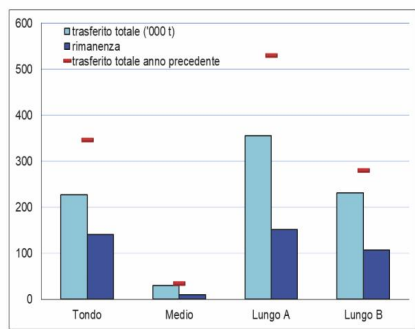
Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Selenio	116.558	83.106	54,19%	53.432
Centaro	50.588	37.660	74,44%	12.928
Alpi	208.135	127.167	62,91%	74.968
TOTALE TONDO	385.281	227.933	61,79%	141.328
Lido	19.790	7.910	73,31%	2.880
Piulano-Argo	615	497	80,81%	118
Vialeone Nano	14.893	12.522	84,08%	2.371
Viora Medio	13.713	9.336	68,08%	4.377
TOTALE MEDIO	48.811	39.285	78,44%	9.146
Loto-Ariete	159.786	110.500	69,15%	49.286
S. Andrea	10.012	7.952	79,52%	2.050
Roma	72.146	49.626	68,80%	22.310
Bado	35.039	23.534	71,91%	7.505
Achario-Violano	96.893	71.423	73,71%	25.470
Camoroli	103.082	67.766	65,74%	35.316
Viora Lungo A	30.135	19.792	65,68%	10.343
TOTALE LUNGO A	588.893	385.813	70,80%	152.290
TOTALE LUNGO B	337.692	231.862	68,40%	106.666
TOTALE GENERALE	1.265.877	845.073	67,33%	410.004

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2021/2022	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	396.780	345.869	87,17%
Medio	40.744	33.973	83,38%
Lungo A	721.800	530.065	73,44%
Lungo B	346.238	280.067	80,89%
TOTALE	1.505.542	1.189.974	79,04%
2020/2021	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	462.453	341.311	73,80%
Medio	51.149	35.557	69,71%
Lungo A	722.996	498.906	69,01%
Lungo B	305.377	238.376	78,06%
TOTALE	1.541.975	1.114.250	72,28%
2019/2020	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	369.124	296.158	80,23%
Medio	49.630	33.181	66,86%
Lungo A	719.977	532.870	74,01%
Lungo B	427.646	318.487	74,47%
TOTALE	1.566.377	1.188.696	75,38%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



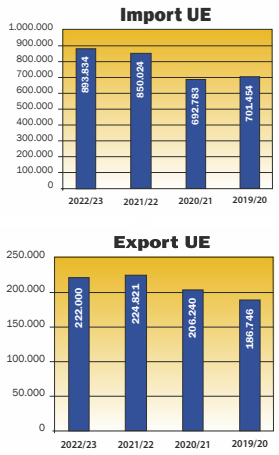
IMPORT & EXPORT UE

EFFETTIVO SDAGANATO
DAL 1/9/2022 AL 22/4/2023

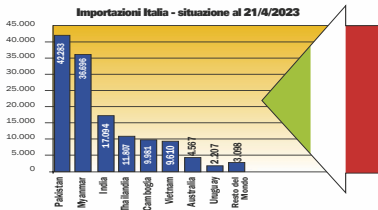
(Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risone incluso)

Paesi	Import	Paesi	Export
Francia	140.802	Italia	86.473
Paesi Bassi	139.453	Spagna	31.948
Spagna	106.959	Grecia	25.841
Belgio	85.888	Bulgaria	22.647
Italia	83.371	Belgio	17.721
Bulgaria	74.732	Paesi Bassi	11.843
Polonia	50.626	Portogallo	9.424
Portogallo	49.173	Lituania	6.492
Germania	34.670	Polonia	1.751
Rep. Ceca	30.078	Rep. Ceca	1.610
Svezia	18.565	Francia	1.572
Romania	18.335	Germania	1.421
Altri Ue	61.182	Altri Ue	4.155
TOTALE	893.834	TOTALE	222.000
Rotture di riso	326.755	Rotture di riso	10.336

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



DATI ESPRESI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESI IN EURO PER TONNELLATA

Risoni	3/4/2023		10/4/2023		17/4/2023 (1)		24/4/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Centauro	640	673			640	673		
Omega	592	625			592	625		
Sole	592	625			542	575		
Terra	595	625			545	575		
Selenio	665	700			635	670		
Crono e similari	750	765			750	765		
Dario e Luna CL e similari	693 (1)	720 (1)			693	720		
Loto	N.Q.	N.Q.			N.Q.	N.Q.		
Laminato	735	765			735	765		
S. Andrea e similari	795	865			795	865		
Baldo-Cammee	815	865			815	865		
Roma-Barone	812	865			812	865		
Arborio-Volano-CL388 e sim.	947	1.050			947	1.050		
Camaroli	1.000	1.250			1.000	1.250		
Caravaggio e similari	900	1.150			900	1.150		
Lungo B	460	490			460	490		

Borsa Mercè chiusa per festività

Borsa Mercè chiusa per festività

(1) Valori nominali sia nel minimo che nel massimo

Risoni	4/4/2023		11/4/2023 (1)		18/4/2023		25/4/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Selenio	675 (1)	700 (1)	675	700	650	675		
Centauro	623	673	623	673	623	673		
Omega	575	625	575	625	575 (1)	625 (1)		
Sole	575	625	575	625	575 (1)	625 (1)		
Terra	575	625	575	625	575	625		
Typo Ribbe	721 (1)	769 (1)	721	769	673	721		
Loto e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Leonardo	729	769	729	769	729	769		
Crono	729	769	729	769	N.Q.	N.Q.		
Arborio - Volano	912	1.009	912	1.009	912	1.009		
S. Andrea e similari	795	865	795	865	795	865		
Glória	795	865	795	865	795	865		
Roma e Barone	795	865	795	865	795	865		
Baldo e Cammeo	795	865	795	865	795	865		
Arborio - Volano	912	1.009	912	1.009	912	1.009		
CL388	912	1.009	912	1.009	912	1.009		
Camaroli	1.150	1.250	1.150	1.250	1.150	1.250		
Caravaggio e similari	1.054	1.154	1.054	1.154	1.054	1.154		
Lungo B	453	480	453	480	453	480		

Borsa Mercè chiusa per festività

Borsa Mercè chiusa per festività

*Nominale - *Scambi limitati

Risoni	5/4/2023		12/4/2023		19/4/2023		26/4/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e similari	585	625	585	625	540	580	540	580
Centauro (originario)	625	675	625	675	580	625	580	625
Selenio	665	710	665	710	625	675	625	675
Lido-Filipper e simit.	730	770	730	770	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Valone Nano	1.260	1.360	1.260	1.360	1.260	1.360	1.260	1.360
S. Andrea	835	870	835	870	835	870	835	870
Loto e Nembo	725	765	725	765	680	720	680	720
Dario-Luna CL e sim.	725	765	725	765	680	720	680	720
Agosto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma	835	870	835	870	835	870	835	870
Baldo	835	870	835	870	835	870	835	870
Arborio-Volano	900	1.050	900	1.050	900	1.050	900	1.050
Camaroli	1.150	1.250	1.150	1.250	1.150	1.250	1.150	1.250
Similari del Camaroli	1.150	1.150	1.150	1.150	1.150	1.150	1.150	1.150
Lungo B	465	485	465	485	465	485	465	485

(1) nominale

Risoni	7/4/2023		14/4/2023		21/4/2023		28/4/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e sim.	595	625	550	580	550	580		
Centauro	640	670	640	670	640	670		
Selenio	645	670	645	670	645	670		
Valone Nano	1.000	1.350	1.000	1.350	1.000	1.350		
S. Andrea	815	865	815	865	815	865		
Loto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Dario-Luna CL	705	720	705	720	705	720		
Agosto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Roma e sim.	815	865	815	865	815	865		
Baldo e sim.	815	865	815	865	815	865		
Arborio-Volano	960	1.055	960	1.055	960	1.055		
Camaroli	1.050	1.250	1.050	1.250	1.050	1.250		
Caravaggio	950	1.150	950	1.150	950	1.150		
Lungo B	450	480	450	480	450	480		

La Commissione prezzi non si è riunita per mancanza del numero legale dei rappresentanti

(1) nominale

Lavorati	4/4/2023		11/4/2023		18/4/2023		25/4/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio	2.485	2.570	2.485	2.570	2.485	2.570		
Roma	1.920	1.970	1.920	1.970	1.920	1.970		
Baldo	1.920	1.970	1.920	1.970	1.920	1.970		
Ribe	1.880	1.950	1.880	1.950	1.790	1.860		
S. Andrea	1.940	1.970	1.940	1.970	1.940	1.970		
Lungo B	1.155	1.185	1.155	1.185	1.155	1.185		
Valone Nano	3.130	3.300	3.130	3.300	3.130	3.300		
Lido e similari	1.930	1.950	1.930	1.950	1.930	1.950		
Originario - Com.	1.835	2.080	1.835	2.080	1.785	2.030		
Camaroli	2.860	3.020	2.860	3.020	2.860	3.020		
Parabolib Baldo	1.970	2.050	1.970	2.050	1.880	1.960		
Parabolib Lungo B	1.265	1.295	1.265	1.295	1.265	1.295		
Parabolib Baldo	2.020	2.070	2.020	2.070	2.020	2.070		

Borsa Mercè chiusa per festività

(1) nominale

IL RISCITTORE

Direzione - Redazione - Amministrazione
 c/o Dmeda Group SpA
 Merate (LC) - via Campi 29/L
 tel 039 99 89.1 - fax 039 99 08.028

Dettaglio responsabile: Giuseppe Pizzi
 Tel. 039 99 89.240 Email: giuseppe.pizzi@dmedagrupo.it
 Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1957

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

Pubblicità:
 PubblicaRisi srl
 Merate (LC) - via Campi 29/L
 tel 039 99 89.1 - fax 039 99 08.028
 pubblicaRisi@web.it

Stampa e Distribuzione
 Grafica Noavassa
 Via Maselli, 2
 28090 San Felice Mosconzo (NO)

Questo numero è stato chiuso in pagella il 12 maggio 2022.
 Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente
 dalla volontà dell'Editore e della redazione.
 Informazione a sensi dell'art. 7 D.Lgs. 196/2003.
 I dati personali acquisiti sono trattati a fini statistici ed esclusivamente dell'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni momento è possibile avere accesso ai propri dati telefonando all'aggiornamenti@risi.org



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	Prime 10 destinazioni	Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza
22/23 (aggiornamento al 31/1/2023)	55.352	4.902	41.091	112.961	214.306		FRANCIA GERMANIA AUSTRIA PAESI BASSI BELGIQUA REP.CECA POLONIA UNGHERIA SPAGNA DANIMARCA	69.005	58.281	11.624
21/22 (aggiornamento al 31/1/2023)	66.677	3.374	50.562	95.396	216.009	13.356		10.072	3.314	
differenza	-11.325	628	-9.471	17.565	-2.803	13.048		11.376	1.728	
differenza in %	-16,98%	18,61%	-18,73%	18,41%	-1,21%	10,345		11,237	-899	
20/21 (aggiornamento al 31/1/2021)	79.585	3.323	45.110	99.706	227.724	7.363		6.390	-1.037	
						6.276		7.503	-1.227	
						5,695		8,785	-3,719	
						4,808		4,360	448	

AMISTAR® Top: doppia efficacia contro brusone ed elmintosporiosi

Il fungicida di Syngenta, contenente azoxystrobin e difenoconazolo, esplica un'azione preventiva e curativa contro le principali patologie del riso.

La protezione del riso dalle malattie fungine è fondamentale per mantenere le foglie verdi e sane il più a lungo possibile al fine di massimizzare il potenziale produttivo della varietà scelta.

AMISTAR® Top è il fungicida di Syngenta ad azione sia preventiva sia curativa per il controllo di brusone ed elmintosporiosi, due patologie che possono arrecare gravi danni alla coltura, compromettendo la qualità del raccolto e la resa alla lavorazione.

L'elevata efficacia di AMISTAR® Top è il risultato dell'azione combinata delle due sostanze attive che lo compongono – azoxystrobin e difenoconazolo – aventi meccanismi di azione diversi e altamente complementari tra loro. In particolare, la sostanza attiva azoxystrobin previene l'insorgenza di brusone ed elmintosporiosi mentre il difenoconazolo blocca lo sviluppo della malattia.

AMISTAR® Top, inoltre, grazie alla presenza della sostanza attiva azoxystrobin, stimola il rinverdimento

degli apparati fogliari che favorisce la capacità fotosintetica della pianta, migliorandone la fisiologia e ritardandone la senescenza.

La spiccata azione fisiologica di AMISTAR® Top si traduce quindi in un aumento della produzione anche in assenza di malattia e in un aumento della resa alla lavorazione.

AMISTAR® Top va impiegato alle dosi di 1 litro preventivamente o alla comparsa dei primi sintomi – con un momento ideale di applicazione tra la fase di botticella e quella di inizio spigatura – attenendosi alle indicazioni fornite dai servizi di assistenza tecnica regionali e locali.

È possibile effettuare 1 o 2 applicazioni, in funzione della suscettibilità varietale, dell'andamento stagionale e della pressione delle malattie.

AMISTAR® Top è disponibile in formulazione liquida già pronta all'uso per una preparazione più rapida della botte, maggior praticità e sicurezza per l'operatore.



Amistar® Top

Tanti vantaggi in un prodotto UNICO

AMISTAR Top, l'UNICO prodotto sul mercato pronto all'uso a base di due principi attivi (azoxystrobin e difenoconazolo) per una doppia efficacia contro brusone ed elmintosporiosi.



Amistar® Top

syngenta

Syngenta è uno dei principali attori dell'agro-industria mondiale. Il gruppo impiega più di 26.000 persone in oltre 90 paesi che operano con un unico proposito: Bringing plants, potential to life. Sviluppare il potenziale delle piante in servizio della vita. Approvazione autorizzata dal Ministero della Salute, a base di: azoxystrobin 18,0% e difenoconazolo 11,2%, N° 18 registrazione 10190 del 11.4.13. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta. ® e TM Marchi registrati di una società del Gruppo Syngenta.