

IL RISICOTTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it

FORMAZIONE Riprendono le attività per gli istituti scolastici di ogni livello nella sala didattica di Castello d'Agogna

Studenti al Centro Ricerche alla scoperta del riso

La visita di una delegazione di docenti degli istituti vercellesi di istruzione superiore Avogadro, Ferraris e Lombardi

Riprese le scuole, sono ricominciate le attività formative messe in campo dall'Ente Nazionale Risi. A Castello d'Agogna docenti e alunni hanno la possibilità di conoscere approfonditamente il mondo del riso attraverso attività formative presso la sala didattica e visitando il Centro Ricerche sul Riso.

Per incentivare l'attività formative, nei giorni scorsi una delegazione di docenti degli istituti vercellesi di istruzione superiore, Avogadro, Ferraris e Lombardi, ha visitato gli ambienti del Centro Ricerche sul Riso. Scopo della visita era quello di far conoscere ai docenti una realtà unica come quella del



La delegazione di docenti degli istituti vercellesi di istruzione superiore, Avogadro, Ferraris e Lombardi, in visita alla sala didattica del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna

to come anche la promozione del riso italiano a tutela dell'intera filiera al fine di organizzare futuri incontri e visite con le loro scolaresche. «Questa iniziativa si inserisce nel programma di divulgazione dell'Ente rivolto agli studenti dei diversi in-

dirizzi di studio, i quali possono, attraverso un percorso immersivo presso la nostra sala didattica, conoscere la realtà che sta dietro alla produzione di questo prezioso cereale», ha dichiarato il presidente Paolo Carri. Per la sala didattica il nuo-

vo anno scolastico si è già aperto lo scorso 27 settembre con una settantina di ragazzi del quarto anno delle scuole elementari di Vigevano.

Per prenotare le visite, l'indirizzo di riferimento è: didattica@enterisi.it

Nel 2023 seminati a riso 210.239 ettari

Nel 2023 sono stati seminati a riso 210.239 ettari. Secondo la statistica definitiva sulla base delle denunce presentate dai risicoltori, si deve quindi registrare una riduzione totale di 6.182 ettari (-3,7%) rispetto al 2022. In particolare hanno subito una contrazione due tipologie di riso: i Tondi, che hanno avuto un calo di 12.512 ettari (-19,1%) e i Lunghi B, ridotti di 5.814 ettari (-10,6%). Sono, invece, cresciute le aree destinate a due altre tipologie: i Lunghi A, che hanno fatto segnare un +9.553 ettari (+10,6%) e i Medi (+591 ettari pari a +75%), non abbastanza, però, per compensare la perdita.

Se prendiamo in considerazione le superfici dal 1990, solo nel 1991 si è registrata una superficie più bassa di quella attuale. Inoltre, la superficie continua a ridursi dal 2020 e il dato attuale risulta in calo del 15% rispetto al valore massimo raggiunto nel 2010.

A pag. 4

Semina in acqua e semina interrata, occorre ripristinare l'equilibrio

Quest'anno è andata meglio: le precipitazioni piovose e nevose in maggio e, soprattutto, in giugno, hanno salvato i raccolti, ma lo spettro della siccità del 2022 aleggia sulle risaie. La domanda su cosa fare per far fronte a situazioni che, pur non augurandocelo, è sempre più probabile che si ripetano, resta aperta.

Ora, si sa che la sommersione delle risaie prevede l'instaurarsi di un singolare equilibrio tra l'acqua

che circola in superficie e l'acqua sottratta nella falda. Quindi recuperare le superfici inveseite a semina in acqua, soprattutto nelle aree di ricarica della falda e di produzione di risorgive, è uno degli elementi che potrebbero consentire di meglio gestire il delicato periodo della

sommersione iniziale delle risaie e, addirittura, concorre a prevenire situazioni di crisi idrica come quella del 2022.

A pag. 2

L'ANALISI Buona parte arriva confezionato e non dà alcun valore aggiunto all'industria di trasformazione

Ue, import di riso lavorato in crescita

Le importazioni di riso lavorato nell'Unione europea hanno raggiunto livelli sempre più in crescita: sono state attestate a quasi 983.000 tonnellate, arrivando a coprire il 66% dell'import totale, base lavorato, a fronte del 53% rilevato nella campagna 2020/21.

È un segnale d'allarme che la Commissione europea non deve trascurare perché l'import di riso lavorato, in buona parte già confezionato, oltre a togliere spazio commerciale al prodotto comunitario, non garantisce alcun valore aggiunto all'industria di trasformazione dell'Unione europea.

Oltretutto, i prezzi del riso di importazione sono destinati a salire nel lungo periodo, perché

la produzione mondiale di riso non riesce a stare al passo con l'aumento della domanda, e già ora sono in aumento a causa dell'inflazione che ha motivato l'India, primo esportatore mondiale di riso, a prevedere, in prima battuta, una tassa all'esportazione, e a partire dal 20 luglio, un divieto di esportare il riso diverso dal Basmati.

Altri Paesi asiatici stanno seguendo l'esempio dell'India per cercare di tenere basso il prezzo del riso consumato in patria, ma ciò non farà altro che alimentere

l'aumento del prezzo del riso destinato all'estero.

Non ha senso che la Commissione europea continui ad accettare l'aumento della dipendenza dell'Unione europea dal riso di importazione, a maggior ragione in previsione di ulteriori aumenti dei

prezzi internazionali, perché oggi a farne le spese è il settore del riso comunitario, mentre domani toccherà ai cittadini europei in termini di maggiori costi e di minor disponibilità di prodotto.

A pag. 6

Rigenerare la Banca del Germoplasma dell'Ente Nazionale Risi

L'intera collezione della Banca del Germoplasma dell'Ente Nazionale Risi, costituita da oltre 1.700 genotipi, è stata rinnovata. In base a uno specifico programma e seguendo rigidi protocolli applicativi di rigenerazione e gestione del germoplasma, dal 2018 a oggi, presso il Centro Ricerche sul Riso, si è provveduto a rigenerare l'intera collezione di cui l'Ente dispone (metà) ogni anno in campo un quinto del totale dei genotipi: sono stati rigenerati e sistemati all'interno della cella refrigerata, dove i semi si manterranno vitali per diversi anni.

A pag. 3

I servizi del Laboratorio del CRR

Il Laboratorio di Chimica Merceologia e Biologia Molecolare dell'Ente Nazionale Risi, ubicato presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna (PV), nel cuore delle risaie, mette a disposizione dell'utenza il proprio servizio analitico. Le analisi in cui il Laboratorio è specializzato vedono tutte come matrice unica il riso nelle sue diverse forme: lavorato, integrale, semilavorato, parbolato e non, risone e farina. Le diverse tipologie analitiche comprendono le discipline chimiche, fisiche, molecolari e sensoriali.

Tra queste si annoverano le analisi dei metalli quali cadmio e arsenico inorganico, per i quali sono definiti i

limiti quantitativi in specifici regolamenti.

A pag. 7

Giornalisti, ricercatori e influencer "studiano" il riso portoghese

"Sono state le risaie del Portogallo l'oggetto di interesse del terzo study trip organizzato nell'ambito del progetto Sustainable EU Rice. Don't Think Twice. Giornalisti, influencer, chef, ricercatori e agronomi provenienti, appunto, da Italia, Francia, Germania e Portogallo sono stati accolti a COTArroz, il centro operativo e tecnologico del riso portoghese con sede a Salvaterra de Magos, hanno visitato le risaie e hanno assistito al processo di

raccolta tramite la mietitrebbia.

A pag. 8

Riso protagonista del benessere

Alla Fiera del Riso di Isola della Scala si è parlato di riso come fonte di benessere. Al convegno "Il riso fa bene", che si è tenuto martedì 19 settembre, dove scienziati, nutrizionisti e sportivi hanno spiegato l'importanza del riso per il benessere delle persone e degli atleti.

Ma anche nell'area didattica dell'ENR viene realizzata in collaborazione con Ente Fiera di Isola della Scala e Verona FabLab dal titolo "Riso Italiano, un alimento a cinque stelle".

A pag. 9

ALLARME Ecco la soluzione che andrebbe adottata per utilizzare al meglio la risorsa idrica disponibile (sempre più scarsa)

Occorre ripristinare l'equilibrio tra le superfici coltivate in semina in acqua e in semina interrata

Marco Romani

Con l'avvio delle operazioni di raccolta siamo ormai giunti alle battute finali di un'altra campagna agraria. Nonostante al momento della stesura di questa nota sia assolutamente prematuro tracciare dei bilanci, non vi è dubbio di una condizione delle risaie decisamente migliore rispetto all'annata precedente, perfino nei territori lombardi e, in parte, in quelli novaresi. È anche il tempo in cui gran parte degli imprenditori agricoli imposta e pianifica le scelte aziendali per il prossimo futuro. Man mano che gli essiccatoi si riempiono e i display delle meterebbricole più avanzate indicano le rese unitarie conseguite, si valutano tutte le opzioni di tecnica culturale intraprese, definendone in maniera conclusiva i pro e i contro.

Le opzioni per affrontare le problematiche idriche

Lo spettro della siccità del 2022, presente sino all'aprile scorso, è stato accantonato da una quantità abbondante di precipitazioni piovose e nevose in maggio e, soprattutto, in giugno (Figura 1). Lo spettro della siccità del 2022, presente sino all'aprile scorso, è stato accantonato da una quantità abbondante di precipitazioni piovose e nevose in maggio e, soprattutto, in giugno (Figura 1). Lo spettro della siccità del 2022, presente sino all'aprile scorso, è stato accantonato da una quantità abbondante di precipitazioni piovose e nevose in maggio e, soprattutto, in giugno (Figura 1). Lo spettro della siccità del 2022, presente sino all'aprile scorso, è stato accantonato da una quantità abbondante di precipitazioni piovose e nevose in maggio e, soprattutto, in giugno (Figura 1). Lo spettro della siccità del 2022, presente sino all'aprile scorso, è stato accantonato da una quantità abbondante di precipitazioni piovose e nevose in maggio e, soprattutto, in giugno (Figura 1).



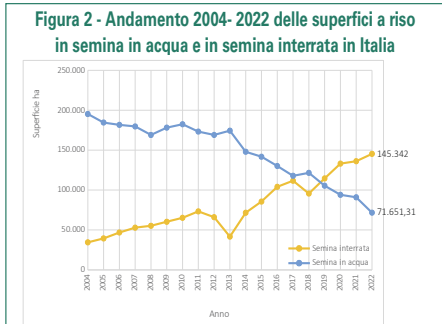
fontanili, la conseguente limitazione della percolazione verticale delle camere di risaia e la produzione delle colture. Fontanili, alti livelli di falda e colture rappresentando elementi fondamentali per consentire la coltivazione del riso in molti areali storicamente vocati al cereale e conseguire i risultati produttivi desiderati, ottimizzando, al tempo stesso, l'uso di fertilizzanti e di prodotti fitosanitari.

Nei territori risicoli lombardi la delicata fase della sommersione iniziale è stata negli ultimi anni, ad esclusione del 2020 e del 2023, particolarmente problematica anche a causa della continua crescita della superficie con semina interrata (Figura 2 e Tabella 1). Il ritardo di circa un mese nell'allagamento delle risaie seminate in asciutta, rispetto a quelle in acqua, posticipa la richiesta irrigua della risicoltura a periodi in cui l'acqua è indispensabile anche per le altre colture (in particolare il mais), ritarda la disponibilità di acqua da fontanili e risorgenze, e determina, dunque, la necessità di portate idriche spesso non compatibili con la disponibilità della risorsa o con le caratteristiche della rete irrigua. Inoltre, a inizio estate, la quantità di acqua presente nei suoli è in genere più ri-

dotta rispetto alla primavera, e questo accentua l'esigenza di portate elevate per la sommersione delle camere in tempi ragionevoli, ovvero adatti alle necessità agronomiche della coltura.

Recuperare le superfici investite a semina in acqua, soprattutto nelle aree di ricarica della falda e di produzione di risorgive, è uno degli elementi che potrebbero consentire di meglio gestire il delicato periodo della sommersione iniziale delle risaie e, addirittura, concorrere a prevenire situazioni di crisi idrica come quella del 2022. Ovviamente, il raggiungimento di tale obiettivo potrà avvenire solo se la semina in acqua sarà adottata nuovamente su ampie porzioni del territorio risicolo. L'adozione in aree limitate delle colture per un'eccessiva percolazione dalle camere, in un contesto territoriale in cui la falda stenta a risalire.

Alternanza ed equilibrio tra le risaie seminate in acqua e in asciutta che, tra l'altro, offrono la possibilità di attuare mezzi di lotta agronomici alle avversità, maler-



be in primis, e di controllo di determinati disordini nutrizionali, potrà avvenire con un rafforzamento delle collaborazioni tra i consorzi di irrigazione e le associazioni dei produttori, impegnati insieme nella formulazione di proposte di pianificazione dei due metodi di coltivazione del territorio. È importante, tra le altre cose, non dimenticare che l'abbandono della semina in acqua, tecnica in cui il rapporto tra l'acqua e la pianta di riso è particolarmente complesso e straordinario, può rappresentare una perdita di un bagaglio professionale e culturale che sarà sempre più difficile recuperare.

I bandi dei Piani di Sviluppo Rurale delle due più importanti regioni risicole italiane, dopo un avvio parziale nel 2023, sono ormai alle porte. L'intervento specifico per le risaie (SRA22) prevede un premio per l'adozione della semina in acqua. Tale premio è stato calcolato per far fronte ai maggiori costi che la tecnica prevede e può senz'altro rappresentare un incentivo alla riconversione del tipo di semina.

da superficiale acqua proveniente da torrenti, fiumi e laghi. I benefici dell'immagazzinamento dell'acqua nella falda nel periodo invernale per l'utilizzo estivo saranno tanto più tangibili, tanto più la tecnica verrà adottata diffusamente nel territorio e per periodi prolungati nel tempo, a partire da fine inverno.

Ancor più che per la semina in acqua, l'implementazione della tecnica nel territorio richiede lo sforzo congiunto dei gestori della risorsa irrigua e delle associazioni di produttori per trovare soluzioni operative applicabili alle diverse aree risicole del territorio lombardo-piemontese. Sono, infatti, molteplici e diversificate le condizioni per poter attivare la rete irrigua nel periodo invernale, senza compromettere l'ordinaria manutenzione dei canali. La stessa circolazione idrica mantenuta nella capillare rete di canali irrigui per molti mesi all'an-

no, tra l'altro, può essere considerata di per sé stessa un metodo di ricarica artificiale della falda.

Come cita De Datta, ex responsabile del Dipartimento di Agronomia dell'IRRI (International Rice Research Institute), nel manoscritto Principles and Practices of Rice Production (1981): «I sistemi di coltivazione del riso si sono sviluppati per adattarsi a specifiche condizioni ambientali e socio-economiche dei risicoltori»; forse, tale definizione si presta a essere sviluppata in modo da descrivere quanto stia avvenendo anche in Italia. Siamo, tuttavia, convinti che la diversificazione delle pratiche culturali risicole sia un requisito fondamentale per superare e/o mitigare una parte delle principali problematiche agronomiche attualmente presenti e che la semina in acqua e la sommersione invernale possano svolgere un ruolo essenziale nell'uso razionale della risorsa irrigua.

Figura 1 - Andamento della piovosità dei mesi di maggio e giugno negli ultimi 20 anni a Castello d'Agogna

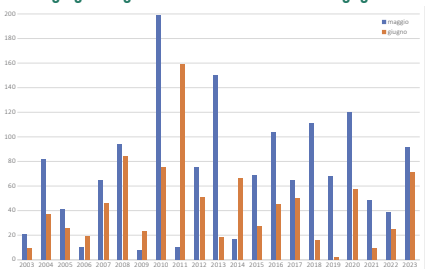


Tabella 1 - Percentuale in semina interrata delle aree risicole nel 2022

	Superficie totale Semina interrata	
	ha	%
ALESSANDRIA	7.575	84,4
BIELLA	3.883	34,7
FERRARA	4.061	48,3
LODI	2.015	91,2
MILANO	12.145	89,8
MANTOVA	958	63,2
NOVARA	31.374	57,7
ORISTANO	3.302	23,6
PAVIA	78.093	81,6
Lomellina	59.116	79,8
Pavese	18.977	87,3
ROVIGO	598	3,0
VERCELLI	69.841	53,2
VERONA	2.102	75,3
TOTALE	218.421	66,6

Sommersione invernale, quanti benefici

Le misure agroambientali specifiche per le risaie, favorevoli alla tutela e all'incremento della biodiversità tipica degli ambienti umidi, annoverano, inoltre, la sommersione invernale. Anche quest'ultima tecnica, studiata in maniera approfondita dal Centro Ricerche e in sperimentazioni di lungo periodo nei territori della California, presenta vantaggi oltre che di tipo agronomico (risultati del progetto RISTICE, 2016-2019). La sommersione invernale permette, infatti, di innalzare il livello di falda alla stessa stregua della sommersione in fase di coltivazione e, conseguentemente, di stoccare nella fal-

Enrico Cantaluppi, Filippo Haxhari.

Il tema della conservazione della biodiversità di specie vegetali (selvatiche e coltivate) e delle varietà non più in coltivazione, è sicuramente di grande attualità, soprattutto da quando l'introduzione di varietà e ibridi moderni, frutto della ricerca genetica pubblica o privata, ha determinato una generale riduzione della variabilità genetica delle specie coltivate, con la scomparsa di molte varietà e popolazioni che in passato erano mantenute a livello locale dagli agricoltori stessi.

Anche per quanto riguarda le piante spontanee, l'urbanizzazione, il disboscamento e la riduzione delle aree verdi hanno congiuntamente determinato una diminuzione sempre maggiore della biodiversità, arrivando a provocare l'estinzione di molte specie.

Oggi, di fronte agli effetti dei cambiamenti climatici che sconvolgono irrimediabilmente gli ecosistemi di alcune aree geografiche e colpiscono gravemente l'agricoltura, preservare la biodiversità risulta di primaria importanza non solo per evitare la perdita definitiva e irreversibile di alcune specie che sono frutto di millenni di evoluzione e di varietà che l'uomo ha selezionato e coltivato per secoli, ma anche perché i genotipi potrebbero rappresentare un'importante risorsa per il miglioramento genetico del futuro in quanto sono potenzialmente dotati di caratteri di particolare interesse. Alcuni genotipi, che oggi rischiano di scomparire, potrebbero anche essere utili per i programmi di miglioramento genetico di oggi e di domani proprio grazie alle loro caratteristiche particolari, come nel caso di geni capaci di conferire resistenza a specifici patogeni o a stress ambientali.

La Banca di Castello d'Agogna è costituita da oltre 1.700 genotipi, con tutte le varietà di riso introdotte, sperimentate, selezionate e coltivate in Italia dall'inizio dell'800 fino a oggi

Questa maggiore attenzione alla conservazione della biodiversità è emersa in modo particolare negli ultimi trentaquattro anni, anche grazie alla sensibilizzazione dell'opinione pubblica verso le questioni ambientali, e ha portato alla realizzazione di numerose banche del germoplasma in tutto il mondo.

In virtù del ruolo "di pubblica utilità", la maggior parte di queste banche del germoplasma sono gestite da istituzioni pubbliche e organizzazioni internazionali, e molte di esse fanno parte di una fitta rete di interscambi a scopo di ricerca che vede coinvolti istituti, università e centri di ricerca di tutto il mondo.

Alcune banche del germoplasma sono specializzate nel raccogliere e collezionare in ogni parte di una sola specie vegetale; le più grandi, invece, un po' come una moderna "arca di Noè", conservano migliaia di genotipi di specie diverse, sia spontanee che coltivate, preservandoli per il futuro dell'umanità in un luogo sicuro, al riparo da qualsiasi guerra o catastrofe.

La Banca del riso
Ovviamente, anche nel caso del riso, il cereale consumato da metà della popolazione mondiale, la conservazione del germoplasma, ovvero del patrimonio genetico costituito da tutte le varietà e linee esistenti, assume un valore inestimabile, non solo scientifico ma anche storico-culturale. In considerazione del fatto che nel mondo esistono centinaia di riso appartenenti alla specie *Oryza sativa*: in Italia quelle attualmente iscritte al registro nazionale sono 264, di cui più di 170 in coltivazione; a queste si sommano alcune centinaia di varietà che si sono succedute negli ultimi due secoli, sebbene oggi non siano più coltivate.

CENTRO RICERCHE SUL RISO Rigenereata l'intera collezione costituita da oltre 1.700 genotipi

Rinnovato il tesoro della nostra risicoltura: la Banca del Germoplasma di Ente Nazionale Risi

per lungo tempo il materiale di propagazione di tali genotipi, costituito solitamente da semi, ma anche da tuberi o rizomi nel caso di piante a propagazione vegetativa.

Questa maggiore attenzione alla conservazione della biodiversità è emersa in modo particolare negli ultimi trentaquattro anni, anche grazie alla sensibilizzazione dell'opinione pubblica verso le questioni ambientali, e ha portato alla realizzazione di numerose banche del germoplasma in tutto il mondo.

In virtù del ruolo "di pubblica utilità", la maggior parte di queste banche del germoplasma sono gestite da istituzioni pubbliche e organizzazioni internazionali, e molte di esse fanno parte di una fitta rete di interscambi a scopo di ricerca che vede coinvolti istituti, università e centri di ricerca di tutto il mondo.

Alcune banche del germoplasma sono specializzate nel raccogliere e collezionare in ogni parte di una sola specie vegetale; le più grandi, invece, un po' come una moderna "arca di Noè", conservano migliaia di genotipi di specie diverse, sia spontanee che coltivate, preservandoli per il futuro dell'umanità in un luogo sicuro, al riparo da qualsiasi guerra o catastrofe.

La Banca del riso
Ovviamente, anche nel caso del riso, il cereale consumato da metà della popolazione mondiale, la conservazione del germoplasma, ovvero del patrimonio genetico costituito da tutte le varietà e linee esistenti, assume un valore inestimabile, non solo scientifico ma anche storico-culturale. In considerazione del fatto che nel mondo esistono centinaia di riso appartenenti alla specie *Oryza sativa*: in Italia quelle attualmente iscritte al registro nazionale sono 264, di cui più di 170 in coltivazione; a queste si sommano alcune centinaia di varietà che si sono succedute negli ultimi due secoli, sebbene oggi non siano più coltivate.

Ente Nazionale Risi, in qualità di ente pubblico economico, e il suo Centro Ricerche sul Riso hanno tra i propri compiti, nei confronti della comunità e della filiera risicola nazionale, anche quello di conservare in più ampia collezione di germoplasma di riso in Italia e in Europa, attualmente costi-



Filip Haxhari, responsabile del settore ricerca del Centro Ricerche sul Riso, controlla alcuni semi all'interno della Banca del Germoplasma a Castello d'Agogna.

tuita da oltre 1.700 genotipi, composta da tutte le varietà di riso introdotte, sperimentate, selezionate e coltivate in Italia dall'inizio dell'800 fino ad oggi, tra cui numerose varietà storiche nazionali e varietà moderne o linee sviluppate grazie all'attività di miglioramento genetico svolta presso il Centro Ricerche sul Riso e altri centri di ricerca, nonché decine di varietà estere, europee ed extraeuropee, provenienti dai principali paesi risicoli quali India, Cina, Giappone, Stati Uniti e persino dall'ex Unione Sovietica, frutto dei progetti di ricerca e delle collaborazioni con alcune delle principali banche del germoplasma internazionali.

La Banca del Germoplasma dell'Ente Nazionale Risi rappresenta simbolicamente il propulsore delle attività di ricerca del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna (PV) ed è situata al centro della struttura di ricerca.

Tutto il materiale genetico è conservato in un'apposita cella della refrigerata a 4°C, in condizioni di umidità controllata e costante al 50%, sia sotto forma di mazzi di pannocchie, utilizzati anche a scopo didattico-didattivo, che come bulbi di seme (sistemato in appositi sacchetti di carta o in barattoli di vetro).

A cura della riduzione della genetica delle sementi che si verifica con il passare del tempo, tutti i genotipi della collezione devono essere periodicamente rigenerati in campo, ponendo grande attenzione durante ciascuna fase del processo rigenerativo e in particolare durante le attività di preparazione del materiale per la semina, ma anche durante la raccolta e le fasi successive quali l'essiccazione, post-raccolta e stoccaggio, onde evitare la possibile miscelazione o la perdita del materiale genetico. È fondamentale conservare in purezza il seme di ciascun genotipo e dunque, per questo motivo, a ogni varietà è stato attribuito un codice identico univoco, che viene riportato in ogni passaggio

del processo di rigenerazione.

Diverse pannocchie per ciascun genotipo vengono sgranate e seminate separatamente in file che costituiscono una parcella, la quale, durante tutte le fasi vegetative e soprattutto prima della raccolta, viene ispezionata e verificata pianta per pianta e mondata accuratamente a mano, fila per fila, per rimuovere ogni pianta estranea o che, a causa di mutazioni spontanee, presenti qualsiasi difformità rispetto alle piante circostanti (originali). La raccolta delle sole piante/linee uniformi e rispondenti all'ideotipo della varietà considerata consente il mantenimento "in purezza" e la perpetuazione della varietà stessa, in modo analogo a quanto viene fatto per ottenere il nucleo di un seme destinato alla moltiplicazione e produzione delle sementi certificate delle varietà in commercio. La gestione della collezione del germoplasma è, quindi, un'attività molto delicata e altrettanto importante, e richiede un'attenzione particolare e grande passione per preservare in modo perfetto e con la dovuta cura questo patrimonio di biodiversità di

inestimabile valore ed evitare l'irreparabile perdita.

La rigenerazione dell'intera collezione

In base a uno specifico programma e seguendo rigorosi protocolli applicativi di rigenerazione e gestione del germoplasma, dal 2018 a oggi, presso il Centro Ricerche sul Riso, si è provveduto a rigenerare l'intera collezione di cui l'Ente dispone (mediante ogni anno in campo un quinto del totale dei genotipi): sono stati rigenerati e sistemati all'interno della cella refrigerata, dove i semi si mantengono vitali per diversi anni.

Una piccola parte è stata preparata negli appositi filari e verrà disseminata e conservata in un'altra cella frigorifera a -25°, non solo allo scopo di metterla in sicurezza da eventi accidentali, ma soprattutto per evitare fenomeni di erosione genetica durante la propagazione e per prolungare la conservazione fino a 40-50 anni.

In parallelo con il lavoro di rinnovo del germoplasma è stato svolto anche quello di ampliamento della collezione con l'introduzione di nuovi genotipi/frutto della ricerca genetica e dello scambio di germoplasma con altre banche mondiali. La collezione è quindi stata ampliata in funzione degli obiettivi della attività di ricerca e di miglioramento genetico, introducendo alcune decine di linee e varietà provenienti dalla NARO Genebank in Giappone e dall'Istituto Internazionale di Ricerca sul Riso (IRRI) delle Filippine, oltre a

quelle fornite su base volontaria dai costitutori privati.

La ricerca internazionale pubblica e privata genera ogni anno decine di nuove varietà e centinaia di linee di miglioramento genetico o utilizzate a scopo sperimentale; perciò nessuna collezione del germoplasma di riso potrà mai essere considerata del tutto completa ed esaustiva, in quanto, di anno in anno, sarà necessario introdurre nuove accessioni per arricchirla e mantenerla sempre aggiornata; inoltre, la scelta dei genotipi da aggiungere alla collezione dipenderà anche dagli obiettivi dell'attività di

miglioramento genetico, la quale trova proprio nel germoplasma e nella variabilità genetica presente nella sua ispirazione e il suo punto di partenza. Per quanto riguarda

la collezione di germoplasma dell'Ente Nazionale Risi, benché i genotipi presenti siano numerosi e includano gran parte delle varietà che hanno fatto la storia della risicoltura italiana, mancano purtroppo ancora all'appello alcune delle varietà più recenti oggi in commercio, per le quali sarebbe necessario il contributo dei costitutori privati e delle ditte sementiere, nel fornire spontaneamente le proprie varietà per arricchire la collezione, entrando a far parte di questa biblioteca vivente, per conservare la memoria del passato e quella odierna della coltivazione del riso e porre le fondamenta per il futuro in campo genetico e agronomico.



Da 115 anni protagonista nella coltivazione del riso

Atzoto a rendimento elevatissimo

Calcio prezioso per le piante e per il terreno

Produzioni costantemente ad alto livello

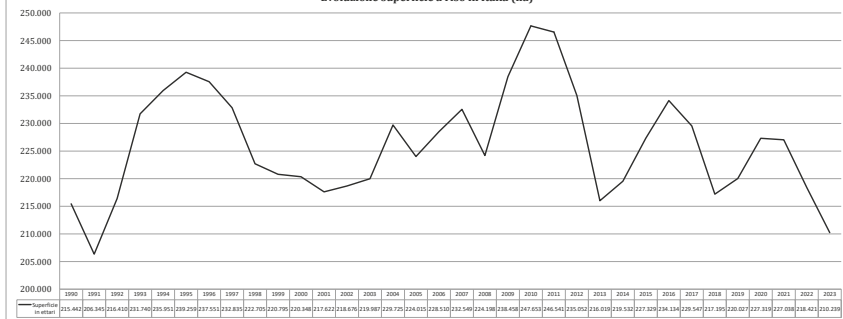
CONSULENZA PER NORD ITALIA
Dr. Giovanni Pappa
Via Vespucci 42 16800 Pila
t. +39 0427 736095
e-mail: savello.donna@alzchem.com

CONSULENZA PER SUD ITALIA ED ISOLE
Dr. Giovanni Pappa
Viale J.F. Kennedy 86 70124 Bari
t. +39 080 309202
e-mail: giovanni.pappa@alzchem.com

FABBRICANTE
Alzchem Treiberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Strasse 32
83309 Trossenberg, Germany
t. +49 8262 646-2669 | alzchem.com/it

alzchem group

Evoluzione superficie a riso in Italia (ha)



BILANCIO Rispetto allo scorso anno si è registrata una riduzione di superficie pari a 8.182 ettari (-3,7%)

Sono stati seminati a riso 210.239 ettari

Risultano in calo le tipologie dei Tondi (-12.512 ettari pari a -19,1%) e dei Lunghi B (-5.814 ettari pari a -10,6%)

Enrico Losi

È stata elaborata la statistica definitiva delle superfici seminate a riso nel 2023 sulla base delle denunce presentate dai risicoltori.

Rispetto al 2022 si registra una riduzione totale di 8.182 ettari (-3,7%), per un totale di 210.239 ettari seminati: la contrazione è dovuta ai cali che hanno interessato la tipologia dei Tondi

(-12.512 ettari pari a -19,1%) e dei Lunghi B (-5.814 ettari pari a -10,6%), solo in parte bilanciati dagli incrementi rilevati per la tipologia dei Lunghi A (+9.553 ettari pari a +10,6%) e dei Medi (+591 ettari pari a +7,5%).

Se prendiamo in considerazione le superfici dal 1990, solo nel 1991 si è registrata una superficie più bassa di quella attuale

derazione le superfici dal 1990, solo nel 1991 si è registrata una superficie più bassa di quella attuale, come evidenziato nel grafico in alto. Inoltre, la superficie continua a ridursi dal 2020 e il dato attuale risulta in calo del 15% rispetto al valore massimo raggiunto nel 2010.

Esaminando i numeri nel dettaglio, risulta che i cali più consistenti hanno riguardato la varietà Seleonio (4.581 ettari), i Lunghi B (-5.814 ettari), la varietà Centauro (-3.951 ettari) e gli "Altri Tondi" (-1.980 ettari), mentre gli incrementi più significativi hanno interessato il gruppo Loto-Ariete (+4.147 ettari) il gruppo Carnaroli (+3.932 ettari) e il gruppo Arborio (+2.082 ettari).



Dati definitivi Superfici coltivate a riso nel 2023

GRUPPI VARIETALI	Superfici 2023 (ettari)	Superfici 2022 (ettari)	Differenza	
			ettari	%
SELEONIO	14.060	20.640	-6.581	-31,9%
CENTAURO	5.016	8.967	-3.951	-44,1%
ALTRI TONDI	33.922	35.902	-1.980	-5,5%
LIDO e similari	2.178	1.837	340	18,5%
PADANO e similari	110	140	-30	-21,4%
VIALONE NANO	3.008	3.245	-236	-7,3%
VARIE MEDIO	3.154	2.637	517	19,6%
LOTO - ARIETE e similari	30.014	25.867	4.147	16,0%
SANDREA e similari	1.336	1.833	-497	-27,1%
ROMA e similari	11.804	12.298	-494	-4,0%
BALDO e similari	6.341	6.159	182	3,0%
ARBORIO e similari	20.138	18.056	2.082	11,5%
CARNAROLI e similari	24.509	20.577	3.932	19,1%
VARIE LUNGO A	5.468	5.267	201	3,8%
LUNGO B	49.180	54.994	-5.814	-10,6%
TOTALE	210.239	218.421	-8.182	-3,7%
TONDO	52.998	65.510	-12.512	-19,1%
MEDIO	8.451	7.860	591	7,5%
LUNGO A	99.610	90.058	9.553	10,6%
LUNGO B	49.180	54.994	-5.814	-10,6%

La qualità ci salverà



Seconda parte

Ridurre il numero di varietà in coltivazione e puntare su poche di esse, quelle veramente migliori e più produttive, è una scelta obbligata e assai urgente da fare per la risicoltura italiana.

Filip Haxhari

Il riso italiano è molto diverso dai risi asiatici, è specifico nel suo genere e non è un prodotto di commodity

Il riso, a differenza di tutti gli altri cereali, viene comunemente sommato quasi esclusivamente sotto forma di cariosside intera e non sotto forma di pasta, pane o altri derivati che richiedono prima la trasformazione in farina. È, quindi, l'interesse dei consumatori è rivolto sia all'aspetto del chicco di riso che alle sue caratteristiche culinarie e organolettiche. Le numerosissime varietà commercializzate nel nostro paese sono caratterizzate da granelli molto differenti per dimensioni (lunghezza, larghezza) e il rapporto Lu/La (o lo spessore), per forme (molto affusolato, affusolato o arrotondato) e per aspetto (cristallino o perlato). Oltre alla forma e alle dimensioni, l'aspetto del granello di riso lavorato e soprattutto la presenza di perlatura e il grado di trasparenza del chicco bianco costituiscono un carattere molto importante e distintivo per il riso italiano.

Questi aspetti fondamentali del chicco di riso sono influenzati direttamente o indirettamente dalle caratteristiche fisico-chimiche del granello che sono specifiche e differenti in ogni varietà di riso. Inoltre, in ogni granello di riso lavorato (o integrale) di ciascuna varietà sono assai differenti anche altre caratteristiche fisiche come la quantità di acqua che assorbe o dell'amido che rilascia durante la cottura, l'aumento del volume e l'allungamento dei granelli o la consistenza e la collosità dei granelli dopo la cottura. Queste caratteristiche fondamentali

che influenzano e determinano la qualità del granello di riso cotto, il suo aspetto e soprattutto il suo gusto, sono numerose e assai differenti da una varietà all'altra: dunque ogni tipologia di chicco non può essere utilizzata per specifiche preparazioni senza distinzione.

Come ha dimostrato un recente studio promosso e finanziato da Ente Nazionale Risi, in realtà le varietà di riso presentano tra loro notevoli differenze anche in termini compositivi e in relazione alla struttura interna del granello e alla disposizione dei granuli di amido (o gli uni rispetto agli altri), anche quando si tratta di varietà similari.

Il principale costituente del granello di riso è rappresentato dall'amido che a sua volta è composto da due principali polisaccaridi: l'amilosio e l'amilopectina. Il contenuto di amilosio apparente è considerato il principale fattore in grado di influenzare il comportamento alla cottura e alla masticazione del granello di riso. Da varie pubblicazioni e dalle numerose analisi effettuate da laboratori accreditati nel nostro Paese, risulta che il contenuto di amilosio nelle centinaia di varietà di riso in coltivazione in Italia vari ampiamente, anche nello stesso gruppo merceologico, da un minimo di 3,7% a un massimo di 26,8%. Le varietà di riso caratterizzate da un basso contenuto di amilosio apparente (>25%) presentano un granello poco appiccicoso e con una buona consistenza. Nelle numerosissime varietà di coltivazione sono molto differenti an-

che le caratteristiche chimiche del granello, come il contenuto di proteine, il tempo di gelatinizzazione, il contenuto dei lipidi superficiali e di acidi grassi liberi, il rapporto Mg/K nel granello lavorato, ecc. Tuttavia, il grado di consistenza e di collosità del riso cotto sono molto variabili da una varietà all'altra anche nello stesso gruppo merceologico e sappiamo, inoltre, che questi fattori giocano un ruolo fondamentale nel comportamento alla cottura e nella qualità del prodotto offerto.

Dopo l'incremento registrato nel periodo della pandemia, quando i consumatori avevano anche più tempo da dedicare alla cucina, si è infatti registrato negli ultimi mesi un crollo repentino del consumo pro-capite nazionale di riso, indice del fatto che le caratteristiche del prodotto attualmente in commercio non siano in grado di attrarre sufficientemente il consumatore, il quale, a parità di prezzo, sceglie semplicemente di mangiare qualcosa'altro. Conquistare la fiducia e la fedeltà del consumatore attraverso un prodotto di qualità è fondamentale se si vuole evitare che prediliga al riso altri alimenti

Conquistare la fiducia e la fedeltà del consumatore attraverso un prodotto di qualità è fondamentale se si vuole evitare che prediliga al riso altri alimenti

che prediliga al riso altri alimenti sarà (come spesso accade) un disastro totale per la qualità del prodotto offerto sullo scaffale quando la denominazione dell'alimento è genericamente indicata come riso Tondo, Medio, Lungo A e Lungo B.

Puntare sulla qualità del chicco di riso può attrarre maggiormente il consumatore e dunque offrire nuove opportunità di sviluppo per l'intera filiera risicola

Miscelare granelli con caratteristiche differenti, ove legittimamente previsto, comporta necessariamente l'ottenimento di un prodotto scadente che risulterà molto disforme una volta cotto. Inmettere sul mercato un prodotto uniforme e costante, le cui caratteristiche qualitative possano essere apprezzate e riconosciute, acquistando lo stesso prodotto anche a distanza di tempo, è molto importante per andare incontro alle esigenze dei consumatori più attenti; in caso contrario, a fronte di prezzi

creiscenti e di un prodotto disomogeneo e diverso di volta in volta, i consumatori saranno spinti a rinunciare all'acquisto o ad acquistare il prodotto che costa meno, non avendo un effettivo riscontro del fatto che a un maggior prezzo corrisponda anche una maggiore qualità.

Per questo, è fondamentale puntare sulla qualità del prodotto, in modo da dedicare alla cucina, si è infatti registrato negli ultimi mesi un crollo repentino del consumo pro-capite nazionale di riso, indice del fatto che le caratteristiche del prodotto attualmente in commercio non siano in grado di attrarre sufficientemente il consumatore, il quale, a parità di prezzo, sceglie semplicemente di mangiare qualcosa'altro. Conquistare la fiducia e la fedeltà del consumatore attraverso un prodotto di qualità è fondamentale se si vuole evitare che prediliga al riso altri alimenti.

Visto che è il periodo della

Solo ponendo una maggiore attenzione alla qualità del granello sarà possibile rivalutare e rendere il prodotto italiano riconoscibile come un prodotto di eccellenza, e preferibile, in quanto tale, rispetto ai prodotti esteri

programmazione delle semine per il prossimo anno e quelli a venire, occorrerebbe, quindi, incominciare immediatamente a ridurre drasticamente il numero di varietà in coltivazione e di conseguenza in commercio, per evitare la frammentazione dell'offerta e aumentare non solo la qualità del prodotto ma anche e soprattutto la competitività dell'intera filiera, sul modello del passato e di quanto è stato attuato in molti altri Paesi asiatici agguerriti che producono ed esportano in grandi quantità solo poche varietà di riso, immettendo così sul mercato un prodotto uniforme e costante nel tempo.

Puntare sulla qualità del granello nello sviluppo di nuove varietà, che superino o perlomeno eguagino le più apprezzate varietà tradizionali, senza perdere di vista la capacità produttiva e gli altri caratteri importanti di oggetto dell'attività di miglioramento genetico, è quindi fondamentale per garantire un futuro certo alla risicoltura nazionale. Dall'altra parte, un'approfondita conoscenza delle caratteristiche di ciascun granello e una scelta accurata delle varietà migliori per ciascun tipo di preparazione, non sono soltanto indispensabili per garantire la qualità di prodotto, ma offrono anche nuove opportunità di sviluppo per l'intera filiera.

Un'accurata conoscenza delle caratteristiche di ciascun granello e una scelta accurata delle varietà migliori per ciascun tipo di preparazione, non sono soltanto indispensabili per garantire la qualità di prodotto, ma offrono anche nuove opportunità di sviluppo per l'intera filiera.

Una qualità riconoscibile può salvare la risicoltura italiana dalla competizione dei Paesi esteri agguerriti

Solo ponendo una maggiore attenzione alla qualità

del granello e tenendo in considerazione la scelta delle caratteristiche ottimali per ogni specifica tipologia di riso, togliendo al più presto dal mercato tutte quelle varietà che non dispongono di un granello all'altezza della qualità richiesta, sarà possibile rivalutare e rendere il prodotto italiano riconoscibile come un prodotto di eccellenza, e preferibile, in quanto tale, rispetto ai prodotti esteri. Puntare sulla qualità del prodotto può, quindi, contribuire a proteggere il mercato nazionale, limitando la competizione e l'importazione incontrollata dai Paesi asiatici di riso a basso costo, ma anche a promuovere al contempo le esportazioni del prodotto "Made in Italy", che comunque gode ancora di un ruolo di primo piano a livello europeo, verso i mercati dei Paesi esteri.

Perché questo avvenga, occorre però evitare un'offerta troppo frammentata e diversificata in termini varietali.

Occorre, dunque, concentrare la produzione nazionale su poche varietà di riso, quelle veramente migliori per ciascuna tipologia di granello. In caso contrario, se questa scelta non dovesse avvenire e se la qualità del riso italiano non sarà debitamente valorizzata e sostenuta, il nostro Paese finirà presto per perdere quote di mercato a livello europeo e di conseguenza anche quella leadership che ha conquistato nei secoli, grazie alle scelte coraggiose e al costante impegno di tutta la filiera.

Perilka®
CALCIOMANIDE

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 NOB ITALIA
Dr. Saverio Donzà
Via Vespucci 42 | 58040 Pienza
t +39 0477 736695
e-mail: saverio.donzà@alzchem.com

CONSULENZA PER SUD ITALIA ED ISOLE
Dr. Giovanni Pappa
Viale J.F. Kennedy 86 | 70124 Bari
t +39 080 3483003
e-mail: giovanni.pappa@alzchem.com



FABBRICANTE
Alchem Frostberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Strasse 22
83309 Frostberg, Germany
t +49 9021 406-2699 | alzchem.com/it

alzchem
group



L'ANALISI È arrivato a coprire il 66% dell'import totale, base lavorato, a fronte del 53% rilevato nella campagna 2020/21

Ue, boom di importazioni di riso lavorato

Buona parte arriva già confezionato e non garantisce alcun valore aggiunto all'industria di trasformazione

Enrico Losi

Un anno fa avevamo analizzato la situazione delle importazioni nell'Unione europea per la campagna 2021/22, rilevando un dato record di circa 1,6 milioni di tonnellate, base riso lavorato: si era concretizzato nella seconda metà della campagna in risposta all'inizio del conflitto in Ucraina (24 febbraio 2022) che ha determinato una maggiore propensione all'acquisto da parte dei consumatori europei.

L'aumento degli acquisti si è tradotto in una crescita dei consumi, ma anche in un incremento delle scorte di prodotto; una situazione analoga si era verificata nella campagna 2019/20 a causa del Covid-19.

Il conflitto in Ucraina ha anche determinato un significativo aumento del tasso di inflazione dell'Unione europea, portandolo dal 5,9% di febbraio 2022 al livello record di 10,6% nel giro di soli otto mesi (dati Eurostat). Come rilevato dall'Istat, dopo diversi mesi di resistenza, forse anche nella speranza di un miglioramento della

situazione, i consumatori italiani hanno cominciato a ridurre la propensione all'acquisto di beni alimentari. È plausibile che il comportamento del consumatore europeo sia risultato analogo a quello italiano.

Nella campagna che si è appena conclusa l'import nell'Ue ha interessato quasi 1,5 milioni di tonnellate, in equivalente riso lavorato, con un calo di circa 100.000 tonnellate rispetto alla campagna precedente (grafico 1) che suggerisce una riduzione dei consumi di riso sia in Italia sia nell'Unione, considerato che le importazioni avrebbero dovuto compensare la perdita del raccolto comunitario del 2022 rispetto al 2021, quantificata dalla Commissione europea in ben 379.000 tonnellate, in equivalente riso lavorato.

In un quadro in cui la Commissione europea ha rilevato per la campagna in esame una sostanziale sta-

bilità sia dell'export sia degli stock dell'Ue, saremmo di fronte a un calo del consumo di riso nell'Ue di circa 479.000 tonnellate, corrispondente alla somma della minor produzione comunitaria (379.000 t) e del calo dell'import (100.000 t).

Il condizionale è d'obbligo perché un calo di queste proporzioni (-17% rispetto alla campagna 2021/22) avrebbe sconquassato il settore a livello comunitario.

Tutto dipende dal fatto che la Commissione ha stimato gli stock della campagna 2021/22 in linea con quelli della campagna precedente, nonostante solo in Italia fossero risultati in aumento di quasi 70.000 tonnellate (+37%).

Ne consegue che in realtà la campagna 2022/23 si è aperta con stock notevolmente più elevati rispetto alla norma che, in parte, hanno compensato la minor disponibilità di prodotto

comunitario. In conclusione, il calo delle importazioni non deve sorprendere, nonostante la minor disponibilità di prodotto comunitario, perché gli stock iniziali erano più consistenti del solito e perché l'inflazione ha ridotto il consumo.

Se analizziamo i dati di importazione per stadio di lavorazione, risulta che l'import di riso lavorato (grafico 2) si è attestato a quasi 983.000 tonnellate, con un leggero calo (-0,3%) rispetto al dato record della campagna precedente e con un forte incremento (+61%) rispetto alla campagna 2020/21, mentre l'import di riso semigreggio (grafico 3) ha riguardato circa 733.000 tonnellate, facendo segnare un calo significativo rispetto alla campagna 2021/22 (-18%) e una riduzione meno importante rispetto alla campagna 2020/21 (-1,6%).

Le importazioni di risone (grafico 4) sono marginali rispetto a quelle degli altri due stadi di lavorazione e risultano in deciso calo sia rispetto alla campagna 2021/22 (-45%) sia rispetto

alla campagna 2020/21 (-78%).

Questi dati ci dicono che è in atto un consolidamento delle importazioni di riso lavorato che è arrivato a coprire il 66% dell'import totale, base lavorato, a fronte del 62% registrato nella campagna 2021/22 e del 53% rilevato nella campagna 2020/21.

È un segnale d'allarme che la Commissione europea non deve trascurare perché l'import di riso lavorato, in buona parte già confezionato, oltre a togliere spazio commerciale al prodotto comunitario, non garantisce alcun valore aggiunto all'industria di trasformazione e dell'Unione europea.

Oltretutto, i prezzi del riso di importazione sono destinati a salire nel lungo periodo, perché la produzione mondiale di riso non riesce a stare al passo con l'aumento della domanda, e già ora sono in aumento a causa dell'inflazione che ha

motivato l'India, primo esportatore mondiale di riso, a prevedere, in prima battuta, una tassa all'esportazione e, a partire dal 20 luglio, un divieto di esportare il riso diverso dal Basmati.

Altri Paesi asiatici stanno seguendo l'esempio dell'India per cercare di tenere basso il prezzo del riso consumato in patria, ma ciò non farà altro che alimentare l'aumento del prezzo del riso destinato all'estero.

Non ha senso che la Commissione europea continui ad accettare l'aumento della dipendenza dell'Unione europea dal riso di importazione, a maggior ragione in previsione di ulteriori aumenti dei prezzi internazionali, perché oggi a farne le spese è il settore del riso comunitario, mentre domani toccherà ai cittadini europei in termini di maggiori costi e di minor disponibilità di prodotto.

Questi dati sono un importante segnale d'allarme che la Commissione europea non deve trascurare

GRAFICO 1

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

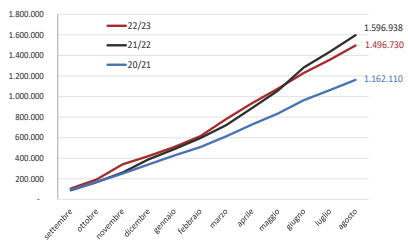


GRAFICO 3

Import Ue di riso semigreggio
(dati espressi in tonnellate)

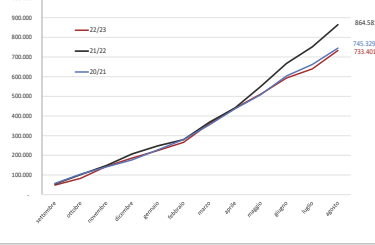


GRAFICO 2

Import Ue di riso lavorato
(dati espressi in tonnellate)

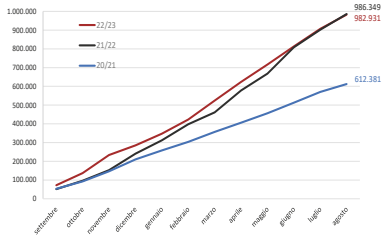
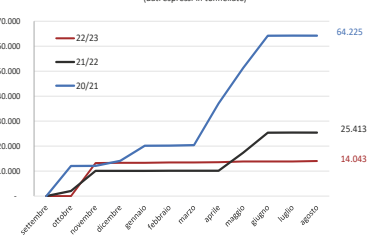


GRAFICO 4

Import Ue di risone
(dati espressi in tonnellate)



Cinzia Simonelli

LA PROPOSTA Sul sito www.enteris.it è consultabile lo "Speciale Analisi" in cui sono dettagliate le singole prove

Il Laboratorio mette a disposizione il proprio parco di servizi analitici

Con l'arrivo dell'autunno entrano le mietitrebbie in campo e il raccolto si rende disponibile per la vendita nelle aziende agricole, nella grande distribuzione e presso le filiere, ma senza prescindere da un minuzioso e costante controllo della qualità in conformità sia alla Legge del Mercato Interno (DLgs 131/2017) sia ai Regolamenti specifici per i diversi analiti di interesse (metalli), sia a quanto previsto nei Disciplinari DOP e IGP.

Il Laboratorio di Chimica Merceologia e Biologia Molecolare dell'Ente Nazionale Risi, ubicato presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna (PV), nel cuore delle risaie, mette a disposizione dell'utente il proprio servizio analitico, come riportato nel Listino Prove disponibile sul sito www.enteris.it, alla voce "servizi analitici".

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

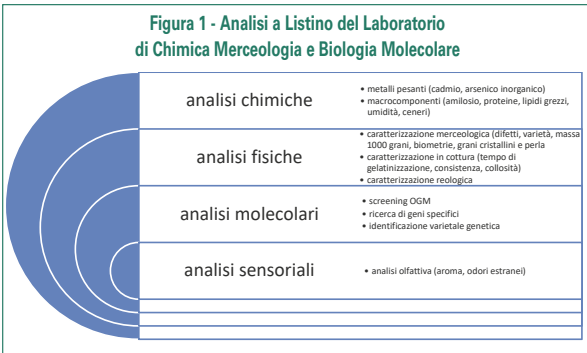
La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno

La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno



L'offerta

Le analisi in cui il Laboratorio è specializzato vedono tutte come matrice il riso nelle sue diverse forme: lavorato, integrale, semilavorato, parboiled e non, risone e farina. Le diverse tipologie analizzate sono illustrate in figura 1 e comprendono le discipline chimiche, fisiche, molecolari e sensoriali.

Tra le analisi chimiche si annoverano le analisi dei metalli quali cadmio e arsenico inorganico, per i quali sono definiti i limiti quantitativi in specifici regola-

menti. Le analisi sono effettuate previa macinazione e preparazione con mineralizzatori a microonde, tramite spettrometri ad assorbimento atomico. Vengono poi analizzate le componenti nutrizionali quali proteine, lipidi grezzi, ceneri e il contenuto di acqua (umidità) che troviamo nelle componenti nutrizionali dell'etichettatura. Di strategica importanza è l'analisi dell'amido effettuata allo spettrofotometro UV-VIS, che permette di definire il destino della

tipologia di riso nel mercato (Simonelli, 2022) e, al momento, l'unico in Europa a effettuare questa determinazione oltre a es-

sera Project Leader della norma di riferimento a livello internazionale. Le analisi di tipo fisico vedono quelle tipologie analitiche specifiche per il riso, studiate, messe a punto e validate proprio per questa particolare matrice. Per quanto riguarda la caratterizzazione merceologica, fondamentale è il controllo dei difetti nelle tipologie elencate nell'Allegato 1 del DLgs 131/2017 e il rispetto dei loro limiti, i cui valori massimi consentiti sono riportati nell'Allegato 4

del Decreto stesso. La valutazione della varietà viene effettuata in base a quanto definito nella Legge del Mercato Interno, considerando i caratteri morfologici di ogni singola cultivar, analizzando tutti i vari descrittori riportati nel Registro annuale delle varietà. A completamento di questa caratterizzazione si effettuano altresì la determinazione delle biometrie (lunghezza e larghezza del granello) e la valutazione dei grani cristallini e perlati. Sugli sfarinati è particolarmente richiesta la valutazione merceologica trami-

te microscoviamilografo Babender.

Il settore di Biologia Molecolare è specializzato ormai da diversi anni nella ricerca di geni specifici di interesse su riso (geni di resistenza e dell'aroma), quale supporto alle attività di breeding svolte presso il Centro Ricerche, ed è accreditato per l'analisi di screening OGM. Riveste anche particolare interesse l'attività analitica legata alla identificazione varietale genetica, basata sul sequenziamento, condotta per l'identificazione delle varietà classiche / tradizionali e sui risi pigmentati neri; anche quest'ultima analisi, a disposizione dell'utente, risulta accreditata dall'Ente Italiano di Accredimento.

Ultima, ma non meno importante, è l'attività analitica legata all'analisi sensoriale, in particolare la definizione dell'aroma tramite un panel di giudici esperti, per il quale il Laboratorio ha recentemente emesso una pubblicazione scientifica

(Simonelli et al., 2023); il Laboratorio del Centro Ricerche ha la prerogativa di essere il primo laboratorio in Italia a essere accreditato per un'analisi sensoriale specifica su riso.

Laboratorio accreditato

Al fine di garantire un'elevata qualità del dato analitico, il Laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO / IEC 17025:2018 ed è infatti accreditato dal 2007. Periodicamente, una volta all'anno,

è infatti sottoposto a visita di sorveglianza da parte di un team di ispettori Accredia, l'Ente Unico nazionale di accreditamento, designato dal governo italiano, che verifica il modus operandi del Laboratorio al fine di garantire il mantenimento dei requisiti qualitativi e la competenza del laboratorio stesso.

Esiste la possibilità di approntare tutte le tematiche analitiche e le analisi proposte dal Laboratorio attraverso la consultazione dello "Speciale Analisi"; di-

sponibile gratuitamente sul sito www.enteris.it alla sezione "Le nostre pubblicazioni"; in cui sono dettagliate le singole analisi correlate da alcuni casi studio.

Per approfondire

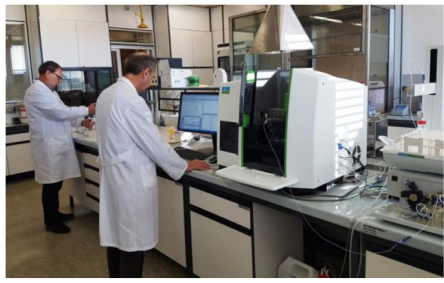
• Speciale Analisi. Quaderno 17 edizione 2023.

• DLgs 131/2017 Disposizioni concernenti il mercato interno del riso, in attuazione dell'articolo 31 della legge 28 luglio 2016, n. 154.

• Registro Varietale per l'annata agraria 2023/2023 aggiornato al 31 agosto 2023.

• C. Simonelli (2022) "Caratterizzazione del riso - dalla merceologia alla biologia molecolare". Atti del Convegno Cerealia 2021, FOSAN, La Rivista di Scienze dell'Alimentazione, Anno 51, n° maggio-agosto 2022, pp. 45-54.

• C. Simonelli, M. Cormegna (2023) "Statistical Evaluation and Validation of a method for the Determination of Fragrance in Italian rice by Panel Test". La Rivista di Scienze dell'Alimentazione - Journal of Food Science and Nutrition, Anno 53, n° gennaio-aprile, pp. 18-34.



Mentre andiamo in stampa, a Colonia, in Germania, si sta svolgendo la Fiera di Anuga. Alla manifestazione a cadenza biennale che rappresenta il principale evento fieristico internazionale per il settore del Food & Beverage, un punto di incontro privilegiato per la domanda e l'offerta globale, è presente anche l'Ente Nazionale Risi grazie al progetto europeo "Sustainable EU Rice - Don't Think Twice", il programma triennale promosso da Ente Nazionale Risi, Casa del Arroz - Associazione Inter-

LA RASSEGNA Grazie al progetto europeo "Sustainable EU Rice - Don't Think Twice"

Alla Fiera di Anuga c'è anche l'ENR

professionale del Arroz (CdA) e il Sindacato dei Risicoltori di Francia e Filiera (SFRF) con l'intento di valorizzare il riso japonica made in EU.

L'evento, considerato un must per tutti gli stakeholder e i professionisti in cerca di opportunità di business e degli ultimi trend nell'ambito food, sarà l'occasione per diffon-

dere conoscenza sulla produzione risicola europea e per rafforzare la consapevolezza del valore della risicoltura. Anuga rappresenterà un momento di confronto con gli attori della filiera e di scambio di buone pratiche e idee innovative, all'interno di un contesto di respiro internazionale in grado di raccontare un si-

stema in continua evoluzione che ha tra i suoi asset principali la sostenibilità. Nel corso delle giornate i visitatori potranno inoltre degustare numerose ricette con varietà di riso provenienti da Francia, Portogallo e Italia grazie alle sessioni di show-cooking che si terranno quotidianamente nello stand.



STUDY TRIP Organizzato nell'ambito del progetto Sustainable EU Rice - Don't Think Twice

Giornalisti, ricercatori e influencer alla scoperta del riso portoghese

Davide Mantovani

Sullo sfondo delle risaie bagnate dal fiume Tago, il più lungo della penisola iberica, nei pressi della meravigliosa Lisbona, il 25 e il 26 ottobre si è svolto il terzo study trip organizzato nell'ambito del progetto Sustainable EU Rice - Don't Think Twice. Il progetto, sostenuto dall'Ente Nazionale Risi, dal Sindacato dei Risicoltori di Francia e Filiera (SRFF) e da Casa do Arroz - Associação Interprofissional do Arroz (CdA), l'associazione interprofessionale portoghese della filiera del riso, ha l'obiettivo di valorizzare la qualità del riso Japonica europeo, evidenziando la sostenibilità ambientale della sua produzione attraverso una promozione nei quattro maggiori Paesi consumatori di riso dell'Unione europea: Italia, Portogallo, Francia e Germania.

Giornalisti, influencer, chef, ricercatori e agronomi provenienti, appunto, da Italia, Francia, Germania e Portogallo sono stati accolti a COTARoz, il centro operativo e tecnologico



del riso portoghese con sede a Salvaterra de Magos. Qui si è svolta la prima parte dello study trip organizzato per diffondere e raccontare la qualità e la sostenibilità del riso coltivato in Europa.

Ad accogliere i partecipanti del viaggio di studio è stato Pedro Monteiro, vicepresidente di Casa do Arroz, che nel discorso di benvenuto ha avuto modo di illustrare gli obiettivi del progetto di promozione

del riso europeo, le attività della sua associazione, oltre al programma delle due giornate.

È seguita la presentazione di Lourenço Palha e Ana Sofia Almeida che hanno raccontato l'impegno di produttori e ricercatori per sviluppare un programma di selezione del riso, con l'obiettivo di creare nuove varietà che siano in grado di adattarsi alle condizioni del suolo e del clima portoghese e sod-

disfare le esigenze degli agricoltori e del mercato.

COTARoz, oltre a lavorare sul miglioramento dei processi di coltivazione del riso portoghese e delle sue varietà, riunisce numerose realtà della filiera risicola portoghese, dalla produzione al consumatore, comprese quelle legate alla ricerca, all'istruzione e all'industria del riso.

Dopo un pranzo con ricette tipiche portoghesi a base di riso Carolino, co-

Due momenti della visita di giornalisti, influencer, chef, ricercatori e agronomi provenienti da Italia, Francia, Germania e Portogallo a COTARoz, il centro operativo e tecnologico del riso portoghese, nell'ambito del progetto Sustainable EU Rice - Don't Think Twice



me il riso con le seppie e il riso al latte, nel pomeriggio i partecipanti hanno visitato i campi coltivati e hanno assistito al processo di raccolta

tramite la mietitrebbia. Il secondo giorno dello study trip è iniziato con la visita al parco EVOA (Villa Franca de Xira), situato nella Riserva Naturale dell'Estuario del Tejo, per scoprire l'importanza dell'ecosistema paludoso della risaia nella salvaguardia della biodiversità di flora e fauna. Qui

gli ospiti hanno potuto ammirare con i loro occhi l'impatto positivo che le coltivazioni di riso hanno sull'ambiente, in particolare osservando le numerose specie di uccelli che popolano questa zona tramite un'attività di birdwatching.

Lo study trip si è, infine, concluso con la visita alla riseria "Arrozarias Mundiarroz" dove sono stati mostrati i processi di lavorazione e stoccaggio del riso portoghese.

Sono stati ospitati a COTARoz, il centro operativo e tecnologico del riso portoghese con sede a Salvaterra de Magos

MASCHERPA MASSIMO

CONCESSIONARIO MACCHINE AGRICOLE

Trattori e attrezzature usate delle provincie di Como - Lecco
Varese - Novara - Monza Brianza - Metà Milano - Sondrio



MASSEY FERGUSON



Sul nostro sito www.maschepamassimo.it potrai trovare le nostre ultime novità!

per avere informazioni per l'acquisto dei beni usufruendo delle agevolazioni: Agricoltura 4.0 e Contributo Sabatini!

PRENOTA OGGI LO #SMARTCHECK GRATUITO CON LA TUA CONCESSIONARIA

BREGNANO - VIA CARCANO 1/3 - TEL. 031.778605 - commerciale@maschepamassimo.it

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



ISOLA DELLA SCALA Scienziati, nutrizionisti e sportivi hanno spiegato l'importanza del riso per il benessere delle persone e degli atleti

Ma quanti sono i benefici del riso?

Tra i relatori Roberto Magnaghi, Natale Gentile (Inter), Mariangela Rondanelli e Ivanov Tsvetelin (Verona Volley)

Davide Mantovani

«Il riso è un alimento perfetto per l'atleta perché si sposa con la pratica agonistica». È uno dei messaggi lanciati dal talk "Il riso fa bene", che si è tenuto martedì 19 settembre, al Palares Zanutto di Isola della Scala, in occasione della 55esima edizione della Fiera del Riso. Un evento in cui professionisti del mondo scientifico, sportivo e dell'alimentazione hanno illustrato i benefici del riso.

Lincontro è stato organizzato da Ente Fiera Isola della Scala, Ente Nazionale Risi e Consorzio Tutela Nano Vialone Veronese IGP per rendere noti i loro importanti risultati della recente ricerca scientifica realizzata dai team di scienziati delle Università di Pavia e del Politecnico di Torino e voluta dall'Ente Nazionale Risi. Il basso valore dell'indice glicemico di alcune varietà di riso rende l'alimento prezioso per la dieta quotidiana e, grazie alle sue qualità nutrizionali, è importante per la resa sportiva.

Roberto Magnaghi, direttore dell'Ente Nazionale Risi, ha aperto il talk con un messaggio legato all'evoluzione del mercato del riso, in relazione a diversi indicatori, uno su tutti il benessere del consumatore. «Dalla ricerca è emerso che il riso italiano ha alcune varietà con un indice glicemico molto basso che non fanno bene soltanto ai diabetici ma a tutti i cittadini, i quali possono godere di un alimento



che fa bene alla salute. Gli sportivi attraggono i giovani, che hanno bisogno di conoscere quali sono i valori del riso italiano», ha detto Magnaghi, che ha poi aggiunto: «Molti chef hanno nobilitato in televisione il riso da prodotto povero a prodotto d'eccellenza, presentandolo nelle forme più varie. Questi chef che portano il riso sulle tavole degli sportivi, con piatti che non sono solo il riso in bianco, ci fa sperare che i giovani possano apprezzare questo alimento in modo più consapevole. I giovani sono quelli che consumano meno riso; forse l'errore è quello di non proporglielo nel modo corretto».

Magnaghi: «I giovani sono quelli che consumano meno riso; forse l'errore è quello di non proporglielo nel modo corretto».

anche per i diabetici: «L'innovazione di questo studio è quella di essere stati i primi nel mondo a valutare l'indice glicemico di 25 varietà di riso della sottospecie Japonica. Questa ricerca ha evidenziato che ci sono 5 varietà di riso a basso indice glicemico, di cui due già coltivate in Italia».

I relatori intervenuti al talk "Il riso fa bene": Roberto Magnaghi, direttore dell'ENR, Natale Gentile, nutrizionista dell'Inter e della nazionale femminile, Mariangela Rondanelli dell'Università di Pavia, Filip Haxhari, dirigente del dipartimento di miglioramento genetico del CR, e Ivanov Tsvetelin, preparatore atletico Verona Volley

Anche il nutrizionista Natale Gentile, consulente nutrizionale del settore giovanile e della prima squadra femminile dell'Fc Internazionale Milano, della Nazionale italiana di calcio femminile nonché docente Allma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ha portato la propria esperienza in campo sportivo per spiegare l'importanza di una dieta varia ed equilibrata. «Possiamo utilizzare la ricchezza di un alimento come il riso in maniera funzionale rispetto all'allenamento. È emerso che esiste una variabilità tra gli indici glicemici dei vari tipi di riso. Bisogna privilegiare nel pre workout quelli a basso indice glicemico che permettono all'atleta di avere un flusso energetico costante, mentre privilegiare quelli ad alto indice glicemico nell'immediato post workout allo scopo di favorire il recupero del glicogeno muscolare che è

stato consumato con l'allenamento stesso. È fondamentale variare. La dieta non deve essere percepita come una costrizione, ma come uno stile di vita. Il riso è un alimento perfetto per l'atleta perché si sposa con la pratica agonistica».

Filip Haxhari, breeder e ricercatore dell'Ente Nazionale Risi, ha raccontato le evidenze della Ricerca e le opportunità: «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 spiegato -.

In questo momento possiamo offrire ai consumatori un alimento sostenibile, gustoso e molto sano. Il riso è il carburatore per eccellenza che fornisce energia in più breve tempo».

Il preparatore atletico del Verona Volley, Tsvetelin Ivanov, ha rivelato che il segreto per mantenere un fisico da atleta professionista è un'alimentazione equilibrata

parte più importante di un'alimentazione: normale, buona per il benessere, alimentazione performance, cioè un'alimentazione sana nei giusti tempi. In un'alimentazione adeguata mangiare più alimenti salutarci non significa mangiare meglio. Serve un equilibrio. La testa dipende molto dalla pratica. Il corpo non rimane mai lo stesso, ma si rinnova sempre e si adatta».

Francesco Pozzani, consigliere Fipav Veneto, ha infine spiegato come sia fondamentale inserire il riso anche nella dieta di giovani atleti che ambiscono ai livelli più alti: «Il riso è fondamentale, un alimento che va assolutamente inserito nella dieta dei ragazzi che fanno sport, ma in varietà e forme diverse. Bisogna trovare una mediazione tra la tradizione e quello che la scienza ci spiega. Dobbiamo dunque educare i ragazzi a una corretta alimentazione che si sposi con un buon ciclo di sonno», ha concluso il consigliere Fipav Veneto.

NOVITÀ Alla Fiera del Riso ideata dall'ENR un'area didattica in collaborazione con Ente Fiera e Verona FabLab

Il riso è protagonista del benessere

Davide Mantovani

La Fiera del Riso di Isola della Scala che si sta chiudendo in questi giorni, si preannuncia come un'altra edizione di record. L'evento, arrivato al traguardo della 55ª edizione, quest'anno è tornato ai consueti 27 giorni come nelle edizioni pre-Covid.

Grandissima affluenza durante tutte le serate e grande partecipazione dei visitatori alla nuova area didattica dell'Ente Nazionale Risi realizzata in collaborazione con Ente Fiera di Isola della Scala e Verona FabLab dal titolo "Riso Italiano, un alimento a cinque stelle" segnale questo che conferma quanto si evidenzia anche in altri contesti: il consumatore vuole conoscere la catena di produzione del cibo e capire, o meglio, fare ordine, tra tutte le informazioni spesso anche discordanti che ogni giorno riceve dai mass media e dal mercato sul prodotto che acquista.

All'interno del padiglione "Taste of Earth", in uno spazio di circa



300 mq, 12 totem composti da altrettanti cubotti, realizzati dall'incubatore d'innovazione Verona FabLab, hanno sostenuto i pannelli di questa nuova exhibition in uno spazio che dunque vuole raccontare e far chiarezza sulle proprietà nutrizionali e i benefici del riso italiano.

Cinque sono le stelle della qualità scelte per racchiudere idealmente le cinque tematiche che raccontano l'unicità del riso italiano.

Un racconto costruito su solide basi scientifiche grazie al contributo dei ricercatori del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazio-

nale Risi. Le tematiche sono presto dettate: si passa dalla composizione nutrizionale del granello di riso alle varietà di riso italiane, la classificazione tra varietà generiche, classiche e tradizionali e le eccellenze regionali delle DOP e IGP.

Tra gli argomenti anche temi di



Un paio di immagini dell'area didattica dell'Ente Nazionale Risi: a sinistra, uno dei laboratori didattici sulla realizzazione della carta e la lolla di riso a cura degli animatori di Verona FabLab

attualità come l'indice glicemico del riso, risi integrali, pigmentati e aromatici, il riso come alimento ottimale per la prima infanzia e "Functional Food" per la salute. Per finire, qualche consiglio per la cucina nella scelta della varietà giusta per ogni pietanza.

Questa mostra si è inserita alla perfezione nei solco delle tematiche scelte per inquadrare questa edizione che guarda al riso come un prodotto "Buono, sano e sostenibile" come è stato raccontato nel convegno del 19 settembre. "Il riso fa bene", di cui vi raccontiamo nell'articolo sopra.

LA MANIFESTAZIONE Due spazi per raccontare il mondo del riso italiano

All'Autunno Pavese 2023 L'Ente Nazionale Risi fa il bis

Davide Mantovani

Con 57 operatori pavesi, circa 5.000 degustazioni tra risotti e tipicità, 16.000 assaggi di vino e 9.000 visitatori si è chiusa la 63esima edizione di Autunno Pavese, la kermesse delle eccellenze eno-agroalimentari della provincia di Pavia. Un bilancio decisamente positivo quello della fiera, che, oltre a un'affluenza superiore alla scorsa edizione, conferma il concreto interesse dei partecipanti verso le masterclass, gli shocooking e i laboratori posati.

La manifestazione si è aperta venerdì 29 alle ore 17 con il tradizionale taglio del nastro a cui hanno partecipato diverse autorità lo-



cali, regionali ed esponenti politici.

Tra i nuovi spazi allestiti all'interno del Palazzo Esposizioni vi è stata un'area dedicata all'Ente Nazionale Risi; oltre al consueto stand espositivo, infatti, i visitatori hanno potuto immergersi in una tipica risaia grazie agli speciali visori multimediali.

L'attività, posizionata proprio all'ingresso della manifestazione, è stata particolarmente apprezzata dal pubblico; il binomio area visori e stand divulgativo ha permesso al pubblico maggiormente interessato di confrontarsi con il personale dell'assistenza tecnica che ha distribuito del ma-



teriale divulgativo.

Il personale della Sezione di Pavia e del Centro Ricerche si è alternato nelle quattro giornate di apertura al pubblico. La partecipazione di visitatori provenienti da aree dell'Ente Nazionale Risi è stata molto buona e diverse persone hanno chiesto informazioni per poter

Alcune foto dello spazio dell'Ente Nazionale Risi e l'intervista al direttore Roberto Magnaghi



visitare, anche come scuole o associazioni, la nuova Sala Didattica Polifunzionale.

Spazio anche alle interviste: lunedì 2 ottobre presso lo stand di Conagricultura, Pavia, Cristina Colli ha intervistato Roberto Magnaghi, direttore dell'Ente Nazionale Risi in un talk da

tema "Un territorio da raccontare - Il colore del riso".

All'interno della manifestazione erano presenti sei aziende del settore: Agricola Berneri, Azienda Agricola Carnavale, Azienda Agricola Garavaglia, Cascina Alberona, Società Agricola Santa Maria dei Cieli e Strada del Riso dei Tre Friumi.

Bloc notes

di Fabrizio Filberti

DM "Ammodernamento delle macchine agricole" PNRR

Lo scorso 8 agosto, è stato adottato il decreto Masaf n. prot. 4132/19 che reca la disciplina e le indicazioni per le Regioni e le Province autonome per la definizione delle modalità di emanazione dei bandi regionali relativi a 400 milioni di euro destinati alla sottomisura "ammodernamento delle macchine agricole" PNRR - Missione 2 componente 1, Investimento 2.3 - Innovazione e meccanizzazione nel settore agricolo e alimentare.

- il decreto definisce:
 - le modalità per l'attuazione degli interventi finalizzati all'erogazione della somma di euro 400 milioni, destinati alla sottomisura "ammodernamento dei macchinari agricoli che permettano l'introduzione di tecniche di agricoltura di precisione";
 - i ruoli, i rapporti e gli impegni a carico del Ministero e delle Regioni e Province autonome per

garantire il rispetto del cronoprogramma e delle norme riguardanti l'attuazione del PNRR;

• gli elementi che garantiscono la compatibilità degli interventi, con la disciplina europea degli aiuti di Stato.

Gli interventi previsti nel provvedimento in esame sono complementari a quelli previsti nell'ambito del Fondo Innovazione, il cui schema di decreto è stato firmato dal Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

- In particolare con:
 - la misura meccanicazione PNRR si andranno a finanziare proposte progettuali la cui spesa massima ammissibile varia da 35.000 euro a 70.000 a seconda del tipo di intervento;
 - il Fondo innovazione si andranno a finanziare proposte progettuali la cui spesa massima ammissibile varia da 70.000 euro a 500.000 euro.

L'attuazione della misura pre-

vede il coinvolgimento:

- del Masaf (definizione dei criteri generali di selezione degli interventi, regole per il monitoraggio e rendicontazione della spesa, attivazione dei circuiti finanziari, disciplina del regime di riduzioni e sanzioni);
- delle Regioni e Province autonome (definizione del bando attuativo PNRR, raccolta e istruttoria delle domande di sostegno e di pagamento, inserimento dei dati dei progetti finanziati sul sistema nazionale di monitoraggio del PNRR, denominato REGIS; effettuazione dei controlli amministrativi, in loco ed ex post, autorizzazione al pagamento e gestione delle procedure di recupero di somme indebitamente percepite);
- degli Organismi Pagatori (esecuzione contabile del pagamento compresa la gestione delle eventuali rifezioni a garanzia dei pagamenti anticipati).

Il cronoprogramma dell'attuazione della misura prevede:

- entro il 31 dicembre 2023, pubblicazione dei bandi regionali;
- entro il 31 marzo 2024, termine di acquisizione delle domande di sostegno;
- entro il 31 maggio 2024, selezione delle domande ammissibili e formazione della graduatoria (elenco dei progetti ammissibili) e comunicazione ai beneficiari con indicazione delle condizioni per il finanziamento e la realizzazione dell'iniziativa. La graduatoria dovrà essere pubblicata sul sito della Regione o Provincia autonoma e il relativo link dovrà essere comunicato al Masaf;
- entro il 15 giugno 2024, trasmissione al Masaf, da parte delle Regioni e Province autonome, dell'esito della selezione delle domande e della formazione della graduatoria con l'indicazione delle somme eccedenti quelle necessarie al pagamento di tutti i beneficiari ammessi, ai fini della successiva riassegnazione delle risorse da parte del Ministero;
- entro il 30 giugno 2024, assegnazione da parte del Masaf delle risorse eccedenti di cui al punto precedente;
- entro il 31 dicembre 2024, erogazione del contributo in fa-

vore di almeno il 70% dei beneficiari (M2C1-7 target UE);

- entro il 31 dicembre 2025, completamento degli investimenti e presentazione della domanda di pagamento del saldo da parte dei beneficiari;
 - entro il 30 giugno 2026, erogazione del contributo per tutti i beneficiari (M2C1-8 target UE).
- I beneficiari della misura sono le imprese agro-mecchaniche e le micro, piccole medie imprese agricole e le loro cooperative e associazioni che, alla data di presentazione della domanda di sostegno e della domanda di pagamento, sono in possesso dei requisiti elencati al comma 2 dell'art.5 (iscrizione alla CCIAA ed essere titolare di Partita IVA, avere il Fascicolo Aziendale confermato e aggiornato, ecc.).

Il sostegno pubblico sarà concesso nella forma di contributo in conto capitale, la cui aliquota applicabile, sarà definita dalle Regioni e Province autonome, in conformità e nel rispetto dei massimali consentiti dalla normativa, e non potrà superare:

- il 65% dell'importo dei costi di investimento ammissibili;
- l'80% dell'importo dei costi di investimento ammissibili nel caso di giovani agricoltori.



Servizio di Assistenza Tecnica			
Telefono	Tecnico	Sede di lavoro	
02 8192.329	Assistenza Regionale	Milano	
02 8192.327	Federazione	Milano	
02 8192.316	Area Servizi	Pavia	
02 8192.301	Area Servizi	Pavia	
02 8192.300	Relazioni Esterne	Pavia	
02 8192.304	Luogo Amministrativo	Sala della Sala	
02 8192.306	Spazio Store	Ortona	
02 8192.305	Area Servizi	Ortona	
02 8192.308	Area Servizi	Pavia	
02 8192.307	Area Servizi	Pavia	
02 8192.309	Area Servizi	Cologno	

IL TROVAUFFICIO

Sede Centrale	E-mail	ccs.info@entrisi.it	E-mail	0532.713092	E-mail	0382.24651	Città	37063 Isola della Scala	Sede Servizio reso / e Sala Contrattazione	
Indirizzo	Via San Vittore, 4D	Orari	Lu-Ver: 9.30-12.30 13.30-17.30	E-mail	sez.ferrara@entrisi.it	0463.620486	Fax	0463.620483	Indirizzo	Piazza Veste 3
Città	20123 Milano	Servizi	Biblioteca - Laboratori	Orari	Lu-Ver: 8.30-12.30 14.00-16.30	0463.620483	E-mail	info@trovaufficio.it	Città	27106 Montara
Teléfono	02.8859311	Sede Centro Operativo	Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Orari	Lu-Ver: 8.30-12.30 14.00-16.30	E-mail	rese.mortara@entrisi.it
Fax	02.8859305	Indirizzo	Info@entrisi.it	Sede Sezione di Novara	Sede Sezione di Vercelli	Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Servizi	Rese alle lavorazioni	
E-mail	info@entrisi.it	Servizi	Emisioni certificati Dichiarazione esp.	Indirizzo	Via Ravizza, 4	Indirizzo	P.za Zanigaglia, 14	Sede Ufficio di Mortara c/a e CSR	Sede Ufficio di Ortona	
Orari	Lu-Ver: 9.30-12.30 13.30-17.30	Telefono	0151.251033	Città	28100 Novara	Città	13100 Vercelli	Indirizzo	Stada per Ceresola 4	
Servizi	Presidenza Direzione Generale Area servizi e Supporto UE Amministrazione - Personale Uff. ERP - CED	Telefono	0161.212029	E-mail	sez.novara@entrisi.it	E-mail	sez.vercelli@entrisi.it	Città	271030 Castello d'Algha	
		Orari	Lu-Ver: 8.30-12.30 14.00-16.30	Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Orari	Lu-Ver: 8.30-12.30 14.00-16.30	Telefono	0484.256204	
Sede Centro Ricerche sul Riso	Sede Sezione di Ferrara	Sede Sezione di Pavia	Sede Sezione di Parma	Sede Ufficio di Isola della Scala	Sede Ufficio di Nazzano Sauro	Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Fax	02.30329241	
Indirizzo	Strada per Ceresola 4	Indirizzo	Via Calzadella, 13	Indirizzo	Via Calzadella, 13	Indirizzo	Via Nazario Sauro, 9	E-mail	info@trovaufficio.it	
Città	271030 Castello d'Algha	Città	44021 Codognè	Indirizzo	27101 Pavia	Indirizzo	0.915.12.30	Orari	Lu-Ver: 9.15-12.30 13.30-16.30	
Telefono	0484.256711	Indirizzo	Via Caltanissetta, 13	Indirizzo	27101 Pavia	Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	
Fax	0484.98673									

Seguici su



L'INTERVISTA La chef Giuliana Germiniasi guida il Capriccio a Manerba del Garda insieme alla figlia Francesca Tassi

«Il risotto non aspetta: o lo sai fare...»

Nella carta del suo ristorante non manca mai. Anzi, spesso ci sono anche diverse proposte col riso

Paola Picco

Siamo a Manerba del Garda, in provincia di Brescia, sulle sponde del Benaco, al ristorante Capriccio (Stella Michelin dal 1959), già conosciuto sin dall'apertura avvenuta nel 1965 per le proposte riproposte della qualità delle materie prime e per la loro esecuzione classica ma mai scontata. Oggi, a distanza di tantissimi anni, conserva ancora la splendida fama che si sono conquistati i genitori di Giuliana Germiniasi, la chef che lo conduce con la figlia Francesca. Giuliana e Francesca accolgono i clienti in

così come l'ampiezza della carta dei vini che si apre anche a molti Champagne e ai Riesling.

Tra i primi che ama cucinare e per cui è famosa c'è anche il risotto?

«Amo cucinare i primi in genere, ma il risotto è uno dei piatti che amo di più».

Mangiava il riso da piccola?

«Sì, ne ero particolarmente ghiotta. A casa, la nonna e la mamma mi mantenevano di origine, cucinavano un risotto in bianco alla Parmigiana. Credo che fosse anche un retaggio del riso alla Pilotta. L'ho sempre amato».

«Uso il Carnaroli e solo quello per eseguire il risotto a regola d'arte. Utilizzo poi il riso Venere per le cialde, mentre non uso mai i risi colorati se non per qualche esperimento a casa»

to molto e lo mangiavo con gran de gusto».

Ha mai replicato quella ricetta di riso per i suoi clienti?

«No, ma l'ho fatto per la famiglia».

Ricorda di aver avuto qualche buon maestro per la cucina del risotto?

«Assolutamente no. Diventata grande ed entrata in cucina accanto alla mamma, ho imparato, sempre da autodidatta, a fare i risotti e devo dire che mi riescono molto bene. Credo non sia facile e credo

chi è

La chef Giuliana Germiniasi e la figlia Francesca Tassi guidano il Capriccio, il ristorante di famiglia, dal 2009, anno in cui la scomparsa del marito di Giuliana, ha fatto sì che la figlia subentrasse nel lavoro a Manerba del Garda. È stata una scelta voluta, immediata, che ha portato Francesca a lasciare gli studi di Giurisprudenza. Oggi, a distanza di più di vent'anni, eccole ancora al Capriccio, affiatate, complice e soprattutto complementari. Giuliana in cucina; Francesca in sala, punto di riferimento del personale e dei clienti che le si affidano per scegliere i piatti e i vini in abbinamento. Eppure Giuliana - lo dice con orgoglio - è autodidatta ma, con altrettanta fermezza racconta che è la figlia di quella Mary che con il marito, nel lontano 1965, aprì il Capriccio in una struttura diversa da quella di oggi. Anche la madre era autodidatta e da lei, passo dopo passo, Giuliana ha imparato i

fondamentali della cucina: dai piatti tipici del Lago di Garda, funghi e carni, a quelli di mare perché, per innovare, Mary introdusse in carta anche il pesce di mare. Un successo e un crescendo di ovazioni che, anno dopo anno, portano il ristorante a essere uno dei punti di riferimento gourmet del Garda. Il successo si consolida e si amplifica con l'entrata di Giancarlo Tassi, marito di Giuliana, un vero patron che guida il ristorante con mano sicura e spirito imprenditoriale. La sua prematura scomparsa, tuttavia, mette di fronte Giuliana alla scelta se proseguire o meno nell'attività. L'aiuto di Francesca, immediato e appassionato, la convincono a continuare e ad affrontare con tenacia gli sforzi che impone la cucina dove, pur affiancata da personale valido, non smette di sperimentare e applicarsi. Tra le sfide, quella legata ai dolci. Ho iniziato dal fondo e cioè dalla

preparazione del dessert - spiega - perché al collaboratore che se ne occupava non piaceva fare i dolci. Dalla cucina del Capriccio uscivano piatti stratosferici, ma i dolci non erano mai all'altezza. Giusto, facci notare e lui, di rimando, mi rispose: provaci tu! E io raccolsi la sfida. Con tenacia, iniziai a seguire corsi, comprare libri, fare prove e nuove prove. Mi piacque molto e ancora oggi ai tavoli intono i miei dolci. Sempre affiancata da una squadra forte e appassionata per questo mestiere, Giuliana è conosciuta tra gli chef italiani per alcuni suoi piatti cult che attirano una vasta clientela da tutta Italia. Un esempio? Lo spaghetti all'antico bretone e lime o il gamberone blu marinato nel miso con patata schiacciata ed emulsione ai crostacei e ancora per la zuppetta di frutti rossi marinati al mosto cotto, mantecato al latte e meringa flambé. E i risotti? Ne parleremo.

anche che uno chef debba avere la mano per fare i risotti. Ecco, io credo di averla e ne sono orgogliosa. Perché il risotto non aspetta: o lo sai fare, o sai mantenere, lo sai completare con i giusti tempi o non farai mai un buon risotto».

Come tosta il riso?

«Dipende dalla ricetta che voglio eseguire. Molto spesso tosto il riso a secco, senza olio né cipolla; altre volte uso lo scalogno e la cipolla; a volte mi servo dell'acqua di cottura della

pasta; altre volte ancora lo uso in brodo».

In carta al Capriccio c'è sempre un risotto?

«Posso dire che il risotto, anzi, più di un risotto nella carta del Capriccio non manca mai. Tra quelli più amati dai clienti ci sono il risotto mantecato allo Champagne e ricci di mare o ancora il Carnaroli mantecato al formaggio Bagoss (invecchiato 36 mesi) e zaffirano. Da buona italiana credo che in tavola riso o pasta non debbano mai mancare e poi, i clienti del Capriccio, da ottobre in avanti, sino a primavera inoltrata, sanno che potranno gustare sempre un buon risotto».

Quali varietà di riso utilizza?

«Sicuramente la varietà Carnaroli e solo quella per eseguire il risotto a regola d'arte. Uso poi il riso Venere per le cialde, mentre non uso mai i risi colorati se non per qualche esperimento a casa».

Oltre alle cialde di riso Venere, esegue altre ricette a base di riso?



«Mi capita a volte, soprattutto in occasione di catering o di servizi per numeri molto alti di invitati, di proporre come appetizer gli arancini, un piatto tipico della cucina siciliana. In quel caso il personale si aggira con una cassetta al collo offrendo agli invitati gli arancini caldi e fragranti rievocando così lo street food siciliano in chiave più elegante».

La chiamano spesso per organizzare eventi al fuori dai suoi ristoranti?

«Sì spesso. Così come spesso siamo noi a orga-

nizzarsi al Capriccio al cui interno possiamo accogliere anche una cinquantina di ospiti che possono raddoppiare all'esterno».

Non ha mai sentito il richiamo della televisione?

«Non mi è capitato, ma devo dire che non ne ho sentito l'esigenza. Pensi che non ho neppure mai avuto un ufficio stampa. Siamo state molto spesso recensite su riviste e quotidiani che continuano a farlo, ma credo che la nostra forza sia la reputazione accumulata in tanti anni di lavoro appassionato e il passaparola tra i clienti, molti affezionatissimi anche se stranieri (giapponesi, tedeschi, francesi, americani) che, se arrivano in Italia, non mancano mai di onorarci».

Ultimissima domanda, a scanso di scaramanzia: ha un sogno o un progetto a breve?

«Non parlo. Proprio per scaramanzia».

«Non insistiamo e la capiamo ma le auguriamo che la stella Michelin continui a brillare sul Capriccio».



La chef Giuliana Germiniasi al fornello nella sua cucina. Sopra, la sala del Capriccio a Manerba del Garda, il ristorante di famiglia che guida insieme alla figlia Francesca Tassi dal 2009, anno della scomparsa del marito Giancarlo

La ricetta

Risotto Bagoss 36 mesi e zucca brastata

Ingredienti per 4 persone

360 g riso Carnaroli, 90 g Bagoss 36 mesi, 90 g Crana Padano, 90 g burro freddo, 90 g burro caldo, brodo di verdure q.b., 160 g zucca brastata.

Esecuzione

Preparare un brodo di verdure con sedano, carote, cipolle, rosmarino, salvia, prezzemolo e basilico. Far partire il brodo da acqua fredda, farla bollire per trenta minuti, poi filtrarlo e

tenerlo in caldo.

Tagliare la zucca a cubetti grossolani, posizionarla su di una teglia con carta forno e arancia, scalogno, aglio in camicia, rosmarino e salvia, e cuocerla in forno per dieci minuti a 200°C.

Preparare il burro acido facendo cuocere la cipolla con vino bianco e aceto bianco fino ad assorbimento, poi montare con burro freddo e setacciare.

Tostate il riso a secco con una presa di sale, iniziare a bagnare con brodo fino a quasi cottura ultimata, poi mantecare con il Bagoss, il Grana,



il burro acido e il burro.

Per l'impiattamento, versare il riso nel piatto avendo cura di stenderlo bene e posizionarvi sopra la zucca brastata.

Osservatorio Internazionale

A cura di Angelo Di Mambro

RICE OUTLOOK/1 Attesa una produzione a livelli record, 518,1 milioni di tonnellate, ma -2,9 milioni rispetto alle previsioni precedenti

Stai al ribasso per la campagna in corso

Sui valori dei volumi scambiati pesano le decisioni dell'India di imporre restrizioni all'export di riso

Il Dipartimento dell'Agricoltura statunitense (Usda) ha modificato al ribasso le stime sul raccolto risicolo globale 2023-24. La produzione di riso è sempre attesa a livelli record, 518,1 milioni di tonnellate (base lavorata), ma in calo di 2,9 milioni di tonnellate rispetto alle previsioni precedenti. Si tratta comunque di un valore superiore di 4,5 milioni di tonnellate in confronto all'anno in corso.

Le riduzioni delle stime per Bangladesh, Birmania, Costa Rica, India, Iraq, Laos e Thailandia hanno più che compensato le revisioni verso l'alto per l'Australia, la Repubblica Dominicana, l'Iran e gli Stati Uniti. Su base annuale, l'Australia, Birmania, Cina, Egitto, Unione Europea, India, Nepal, Pakistan, Russia, Sri Lanka, Tanzania e Stati Uniti rappresentano la maggior parte dell'aumento atteso anche in Mali, Nigeria, Turchia e Venezuela.

Sulla scia delle decisioni di New Delhi di imporre restrizioni all'export di riso, lo Usda ha ulteriormente abbassato le stime dei volumi scambiati sui mercati mondiali. Per il 2023 la riduzione è di 570mila tonnellate rispetto ad agosto.



19,5 milioni di tonnellate, in diminuzione di 1,4 milioni di tonnellate. Giappone e Corea del Sud continuano il trend discendente e raccolti più deboli sono previsti anche in Mali, Nigeria, Turchia e Venezuela.

Sulla scia delle decisioni di New Delhi di imporre restrizioni all'export di riso, lo Usda ha ulteriormente abbassato le stime dei volumi scambiati sui mercati mondiali. Per il 2023 la riduzione è di 570mila tonnellate rispetto ad agosto.

Per il 2024, è di 800mila tonnellate rispetto alle previsioni precedenti e dell'1,5% in meno rispetto alle stime di 53,1 milioni di tonnellate. Il 25 agosto, il governo indiano ha annunciato l'attuazione di una tariffa del 20% sulle esportazioni di riso parboiled in vigore fino al 16 ottobre 2023. Nel 2022, l'India esportava quasi 75 milioni di tonnellate di riso parboiled, con l'Africa sud-sahariana la più grande destinazione. Lo stesso

giorno il governo ha anche annunciato un prezzo minimo di 1200 dollari per tonnellata per il riso basmati. Restrizioni che seguono l'annuncio del 20 luglio di divieto immediato delle vendite di riso non basmati e non parboiled. All'inizio di settembre 2022, l'India aveva vietato l'esportazione delle rotture e ha collocato una tariffa di esportazione del 20% sul risone, riso semigrigio e riso bianco.

Una riduzione di 1,5 mi-

Le Filippine comprano riso in Argentina

Le Filippine stanno cercando di importare più riso con acquisti direttamente dall'Argentina. Di questo hanno parlato il ministro degli Esteri di Manila, Enrique Manalo, e il suo omologo argentino Santiago Andrés Cafiero, in un incontro a Buenos Aires. Secondo una nota diffusa alla stampa i ministri «hanno anche esaminato la possibilità che le Filippine importino riso dall'Argentina». Ma i due governi non hanno fornito altri dettagli.

Thailandia e Vietnam sono le due principali fonti di riso importato quest'anno nelle Filippine, pari a 2,33 milioni di tonnellate (4,46% dalla Thailandia e 89,85% dal Vietnam). Secondo alcune proiezioni, l'importazione di riso nelle Filippine raggiungerà i 3,8 milioni di tonnellate nell'anno commerciale 2023-24, superando la Cina come primo importatore mondiale di riso.

milioni di tonnellate nelle previsioni di esportazione del 2024 dell'India a 175 milioni di tonnellate e spedizioni più piccole dalla Birmania hanno più che compensato le previsioni di esportazione al rialzo per il Pakistan, Thailandia, Stati Uniti e Vietnam. Su base annuale, nel 2024 si prevede che le esportazioni diminuiranno rispetto a un anno prima per Brasile, In-

dia, Malesia, Paraguay, Thailandia e Vietnam, ma si prevede che aumenteranno per Australia, Birmania, Cambogia, Cina, Pakistan, Stati Uniti, e Uruguay.

La sostanziale riduzione delle previsioni di esportazione del 2024 per l'India si basa principalmente su una stima di produzione più piccola e le aspettative delle continue restrizioni di esportazione nel 2024.

RICE OUTLOOK/2 Lo straordinario risultato è frutto di un notevole incremento delle superfici seminate a riso (+31%)

Stai Uniti, produzione oltre i 10 milioni di tonnellate

Le previsioni sulla produzione di riso degli Stati Uniti 2023/24 sono aumentate dell'8,5% fino a superare i 10 milioni di tonnellate, 2,7 milioni in più rispetto all'anno precedente: sarebbe il raccolto più grande dal 2020/21. Il Dipartimento dell'Agricoltura statunitense (Usda) ha rivisto al rialzo tutti i parametri. Le superfici a riso sono calcolate in aumento del 31% rispetto alla campagna in corso, a 1,2 milioni di ettari, al rialzo alto da 2020/21. Le stime dell'area seminata sono state alzate per tutti gli stati che seminano riso, con l'Arkansas che rappresenta più della metà dell'aumento totale. Sono le previsioni delle rese sono state toccate al rialzo.

Le stime più ottimistiche sulle superfici a riso si basano su un sondaggio del National Agricultural Statistics Service (NAS) del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, nel rapporto di produzione delle colture del 12 settembre. Un'altra indagine con i riscitolari è stata condotta dal 25 agosto al 7 settembre sulle stime delle rese finali basandosi sulle

condizioni del raccolto al 1° settembre.

Per classe, la produzione di riso a gran lunga 2023/24 viene prevista a 6,9 milioni di tonnellate, il 19% in più rispetto a un anno prima e al livello più alto dal 2020/21. La maggior parte dell'aumento annuale della produzione di questa varietà è dovuta a un'espansione dell'area seminata, principalmente nel Delta. L'espansione era dovuta agli alti prezzi del riso ai tempi della se-

mina, a un certo calo dei prezzi della semente rispetto ai livelli estremamente elevati dell'anno e alle condizioni meteorologiche generalmente favorevoli all'inizio della stagione in gran parte del sud. La produzione combinata a grana media e tonda dovrebbe superare i 3 milioni di tonnellate, il 111% in più di un anno prima e la più grande dal 2011/12. Il sostanziale aumento si basa principalmente su un forte recupero di superfici a riso in California, dove

in genere vengono prodotti più di due terzi di questo varietà. Lo Stato di Los Angeles esce da due anni di grave siccità. Questa tipologia di riso vedrà aumentare la produzione anche nel Sud, con l'Arkansas che ha riportato la più grande espansione.

Le superfici di semina dovrebbero superare quelle della campagna in corso in tutti gli stati segnalati tranne il Texas, dove le restrizioni idriche hanno ridotto le semine sul lato ovest di Houston,



mentre l'eccessiva pioggia ha ridotto quelle sul lato est. L'Arkansas ha riportato il più grande aumento dell'area seminata nel 2023/24, seguito dalla California. Si prevede che le rese siano superiori a un anno prima in tutti e sei gli stati segnalati, con il Texas che ha riportato il maggiore aumento. Tuttavia, la crescita prevista per la resa nel Mississippi e nel Missouri è inferiore all'1%. I rendimenti sono proiettati a livelli quasi da record in California e Missouri. La produzione nel 2023/24 è prevista in crescita rispetto al 2022/23 in tutti gli stati segnalati.

A fine agosto, il raccolto principale sulla costa del Golfo era in fase di completamento ed era iniziato in alcune parti del Delta.

Esportazioni statunitensi da record

Le esportazioni di riso degli Stati Uniti 2023/24 sono previste a 3,8 milioni di tonnellate, aumentate di quasi 230mila tonnellate rispetto alle previsioni precedenti e 900mila tonnellate al di sopra della stima rivista per l'anno in corso. Le varietà a grana lunga incidono per la maggior parte dell'aumento, con forniture più abbondanti e aspettative di prezzi più competitive.

Le esportazioni a grana lunga sono previste a 2,6 milioni di tonnellate, in crescita del 16% rispetto all'anno precedente. Nel 2023/24, gli Stati Uniti dovrebbero espandere le vendite in

America Latina, il più grande mercato per il riso a cereali statunitensi, e aumentarle anche in Medio Oriente. Il Medio Oriente è il secondo mercato di esportazione per il riso a grana lunga a stelle e strisce, con l'Iraq che attualmente è il più grande mercato statunitense della regione. Le esportazioni combinate di varietà a grana media e tonda dovrebbero attestarsi a 1,2 milioni di tonnellate. Il recupero delle vendite in Giappone, Corea del Sud e Taiwan dovrebbe rappresentare la maggior parte dell'aumento delle esportazioni di questo tipo di riso.

ASIA Ha importato 1,6 milioni di tonnellate di riso nel periodo gennaio-agosto, rispetto alle 237.146 importate nello stesso periodo di un anno fa

L'Indonesia è alla ricerca di riso

Più della metà degli acquisti dalla Thailandia con 802.000 tonnellate, poi Vietnam (674.000), India (66.000) e Pakistan (45.000)

L'Indonesia ha registrato un forte aumento delle importazioni di riso per i primi otto mesi dell'anno rispetto allo stesso periodo del 2022, riferisce l'Istituto di statistica di Jakarta. L'obiettivo del governo è ricostituire le scorte, per fronteggiare prezzi che si prevedono in ascesa ed essere preparati al possibile impatto di El Niño.

L'Indonesia, 270 milioni di abitanti, ha importato 1,6 milioni di tonnellate di riso nel periodo gennaio-agosto, rispetto alle 237.146

tonnellate importate nello stesso periodo di un anno fa, ha affermato il responsabile dell'ufficio statistico indonesiano Amalia Adlinggar Widayanti. Più della metà degli acquisti provenivano dalla Thailandia con 802.000 tonnellate, seguita da spedizioni dal Vietnam (674.000), India (66.000) e Pakistan (45.000).

«Il prezzo globale del riso sta aumentando. Vogliamo aumentare la nostra riserva strategica di riso, ma è difficile da trovare», ha detto il

presidente indonesiano Joko Widodo, aggiungendo che le difficoltà nell'assicurare il riso dall'estero sono dovute alle restrizioni all'esportazione di alcuni paesi, velata, ma non troppo, allusione all'India. Infatti, il governo ha incaricato l'azienda alimentare statale Bilog di importare 2,3 milioni di tonnellate di riso quest'anno, ma 453.000 tonnellate devono ancora essere contrattualizzate. «Anche se vogliamo importare, le materie prime sono difficili da ottenere, a dif-

ferenza di prima. È molto difficile ora, perché molti paesi vogliono nutrire la propria gente», ha detto il Presidente.

Jakarta sta esplorando nuove strade per acquistare riso. Widodo ha affermato di aver parlato con numerosi leader mondiali come il primo ministro cambogiano Hun Manet, il presidente del Bangladesh Mohamed Shahabuddin, il primo ministro indiano Narendra Modi e il premier cinese Li Qiang, sulla possibilità di importare più riso.



Vietnam, esportazioni da primato

Le esportazioni di riso del Vietnam raggiungeranno quest'anno volumi record, sulla scia della crescente domanda globale e della sua ampia produzione. La previsione è di Le Thanh Tung, alto funzionario del ministero vietnamita dell'Agricoltura e dello Sviluppo Rurale. Il recente divieto di export di riso imposto dall'India ha indotto diversi paesi come l'Indonesia ad aumentare le importazioni, e le Filippine stanno prendendo in considerazione una riduzione della tassa sull'impor-

tazione del riso dal 35% al 10% per garantire l'approvvigionamento, ha affermato in un'intervista ai media nazionali. «Ma la disponibilità del Vietnam per le esportazioni non è troppo alta», ha aggiunto. Secondo il ministero, quest'anno la produzione di riso dovrebbe aumentare dell'11,8% rispetto allo scorso anno fino a 24 milioni di tonnellate. Nei primi otto mesi del 2023 le esportazioni di riso sono aumentate del 20% su base annua arrivando a 6 milioni di tonnellate.

Sempre più alte le ambizioni cambogiane

La situazione di mercato del riso asiatico, con una domanda in forte crescita e il principale esportatore - l'India - che limita le esportazioni, aumenta le velleità da grande fornitore della Cambogia. Che già 10 anni fa si era posta l'obiettivo di esportare fino a un milione di tonnellate di riso lavorato. Adirittura, la missione dichiarata del governo nel 2018-23 era fare di Phnom Penh il «più grande esportatore di riso lavorato al mondo» tra i suoi concorrenti nella regione. «Ma ora le

cose sono cambiate. Anche se continuiamo a cercare più mercati, abbiamo notato un trend positivo», ha assicurato il portavoce del Ministero del Commercio Pen Sovichat. I Paesi amici sono Filippine e Indonesia, che anche in passato richiedevano di acquistare riso lavorato dalla Cambogia, ma che quest'anno hanno presentato una proposta ufficiale a causa di misure di sicurezza alimentare. Leggi, prezzi alti, domanda in forte crescita, incognita climatica di El Niño. Ciò

che dobbiamo fare ora è continuare a migliorare la qualità del nostro riso e aumentare la quantità di esportazioni per soddisfare la domanda stabilita in tali accordi», ha affermato Sovichat. E a chi domanda del mancato raggiungimento dell'obiettivo del milione di tonnellate risponde che «non è un fallimento», ma solo di un obiettivo motivazionale del governo per spingere il settore a sbloccare il potenziale della produzione risicola del Paese.



NUOVO IMPIANTO ESSICCAZIONE A MOVIMENTAZIONE VARIABILE



Il mese del Riso

di Silvana Perego

BILANCIO Collocamento a 100.378 tonnellate, +21% rispetto alla scorsa campagna

Il tondo tira i trasferimenti

Le importazioni in ambito Ue risultano in calo di oltre 25.100 tonnellate

Veccia campagna

Come di consueto la finestra sulla vecchia campagna rimarrà aperta fino a dicembre quando avremo la situazione completa delle vendite verso l'Unione europea e degli acquisti dall'Ue effettuati dagli operatori italiani.

Al momento, i dati aggiornati a giugno 2023 evidenziano un volume totale delle vendite di circa 422.400 tonnellate, con un calo di quasi 44.000 tonnellate (-9%) rispetto alla campagna precedente.

Risultano maggiori vendite verso la Francia (+8.873 t), i Paesi Bassi (+5.242 t) e l'Austria (+2.910 t), mentre sono calate le vendite verso la Spagna (-20.111 t), la Germania (-12.607 t), la Repubblica Ceca (-11.223 t), l'Ungheria (-5.438 t) e il Belgio (-3.606 t).

Per quanto concerne gli acquisti, il volume totale si attesta a circa 413.000 tonnellate, con un incremento di quasi 7.400 tonnellate (+21%) rispetto alla campagna precedente.

Nuova campagna - Italia

Come all'inizio di ogni campagna, le quotazioni dei risi risultano assenti, non essendo ancora giunte sul mercato partite significative di prodotto di nuovo raccolto.

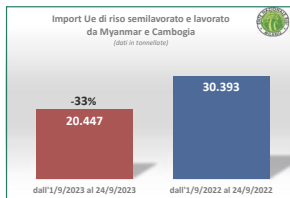
Rispetto alla precedente campagna i trasferimenti di risone dai produttori all'industria, aggiornati alla data del 26 settembre, si collocano a 100.378 tonnellate, evidenziando un incremento di 17.704 tonnellate (+21%) rispetto alla scorsa campagna, l'incremento dipende dai maggiori trasferimenti di risone tondo (+24.400 t).

Le esportazioni destinate ai Paesi terzi si collocano a circa 8.400 tonnellate, in equivalente lavorato, in calo di oltre 1.500 tonnellate (-15%) rispetto a un anno fa. Regno Unito e Svizzera coprono complessivamente il 35% del volume esportato.

Sul fronte dell'import, in base ai titoli rilasciati per il riso semilavorato e per il riso semilavorato/lavorato, si registra un volume complessivo di 4.139 tonnellate, base lavorato, di cui 937 tonnellate originarie dei Paesi Meno Avanzati (PMA), risultando in calo del -46% rispetto a un anno fa.

Unione europea

In questo primo scorcio di campagna le importazioni in



ambito Ue risultano in calo di oltre 25.100 tonnellate (-28%) rispetto alla precedente campagna, essendo passate dalle circa 89.100 tonnellate di un anno fa alle circa 64.000 attuali.

Le importazioni di riso semigreggio ammontano a quasi 15.600 tonnellate, fa-

cedendo segnare un calo del 50%, quelle di riso semilavorato/lavorato si collocano a circa 48.400 tonnellate, mostrando una diminuzione del 16%. Il dettaglio delle importazioni di riso lavorato da Cambogia e Myanmar, aggiornato al 24 settembre, mostra un volume complessivo pari a 20.447 tonnellate, in calo del 33% rispetto a un anno fa.

Anche sul fronte dell'export si registra un calo dei volumi commercializzati che, collocandosi a circa 12.500 tonnellate, fanno segnare un calo di circa 5.100 tonnellate (-29%) rispetto alla precedente campagna.

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 26/9/2023

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Selenio	Non disponibile	11.289		
Centaurio	Non disponibile	6.383		
Alpi	Non disponibile	18.008		
TOTALE TONDO	Non disponibile	35.680		
Loto	Non disponibile	743		
Padano-Argo	Non disponibile	21		
Viatone Niano	Non disponibile	382		
Viate Medio	Non disponibile	245		
TOTALE MEDIO	Non disponibile	1.391		
Loto-Arcile	Non disponibile	12.302		
S. Andrea	Non disponibile	432		
Roma	Non disponibile	4.687		
Bado	Non disponibile	1.215		
Achario-Viatone	Non disponibile	8.063		
Camoroli	Non disponibile	8.816		
Viate Lungo A	Non disponibile	1.586		
TOTALE LUNGO A	Non disponibile	37.281		
TOTALE LUNGO B	Non disponibile	28.086		
TOTALE GENERALE	Non disponibile	100.378		

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

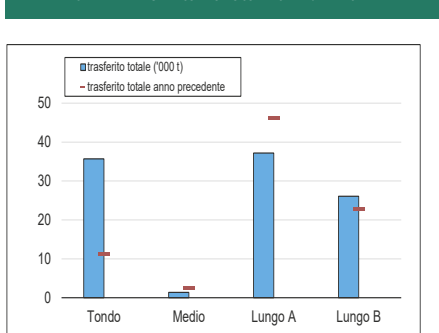
LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	369.281	11.297	3,06%
Medio	40.011	2.469	6,17%
Lungo A	508.093	46.182	9,09%
Lungo B	337.692	22.726	6,73%
TOTALE	1.255.077	82.674	6,59%

2021/2022	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	396.939	13.966	3,52%
Medio	40.224	2.472	6,15%
Lungo A	722.791	47.021	6,51%
Lungo B	346.471	25.609	7,39%
TOTALE	1.506.415	89.068	5,91%

2020/2021	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	462.453	21.291	4,60%
Medio	51.149	2.391	4,67%
Lungo A	722.996	49.585	6,86%
Lungo B	305.377	31.093	10,18%
TOTALE	1.541.975	104.360	6,77%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



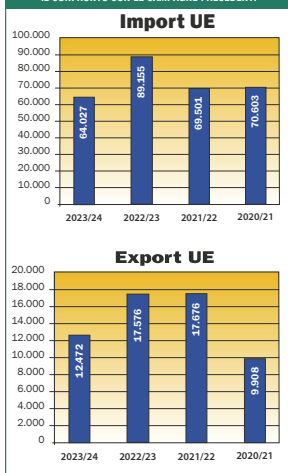
IMPORT & EXPORT UE

EFFETTIVO SDAGANATO
DAL 1/9/2023 AL 23/9/2023

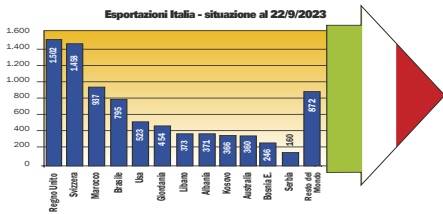
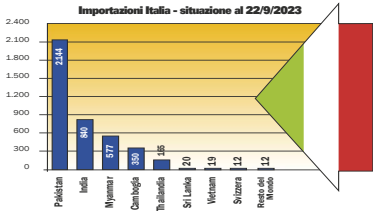
(Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risone incluso)

Paesi	Import	Paesi	Export
Francia	13.462	Italia	5.236
Paesi Bassi	11.224	Spagna	2.753
Belgio	9.655	Paesi Bassi	1.346
Spagna	4.832	Belgio	1.251
Polonia	4.821	Grecia	626
Italia	4.205	Lituania	293
Germania	3.105	Romania	223
Portogallo	2.710	Polonia	161
Rep. Ceca	1.963	Portogallo	142
Svezia	1.676	Rep. Ceca	101
Bulgaria	1.812	Germania	84
Ungheria	821	Francia	67
Altri Ue	3.521	Altri Ue	189
TOTALE	64.027	TOTALE	12.472
Rotture di riso	22.277	Rotture di riso	391

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI NOVARA								
Risoni	4/9/2023		11/9/2023		18/9/2023		25/9/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Centaurio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Omega	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Sole	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Terra	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio	445	490	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Crono e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Dario e Luna CL e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Loto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Leonardo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
S. Andrea e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo-Cammeeo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma-Barone	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano CL388 e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Camaroli	420	670	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Caravaggio e similari	400	650	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

(1) Valori nominali sia nel minimo che nel massimo; (2) Scambi limitati

BORSA DI VERCELLI								
Risoni	5/9/2023		12/9/2023		19/9/2023		26/9/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Selenio	455	480	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Centaurio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Omega	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Sole	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Terra	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Typo Ribe	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Loto e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Leonardo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Crono	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
S. Andrea e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Glionia	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma e Barone	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo e Cammeo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma-Barone	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio - Volano CL388	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Camaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Caravaggio e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Lungo B	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

*Nominali - *Scambi limitati

BORSA DI PAVIA								
Risoni	6/9/2023		13/9/2023		20/9/2023		27/9/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Centaurio (originario)	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio	425	470	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Lido-Filipper e simit.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Piatano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Viadone Nano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Loto e Nembo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Dario-Luna CL e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano	490	550	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Camaroli	600	700	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Similari dei Camaroli	580	630	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Lungo B	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

(1) nominale

BORSA DI MORTARA								
Risoni	8/9/2023		15/9/2023		22/9/2023		29/9/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Centaurio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Viadone Nano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Loto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Dario-Luna CL e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Camaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Caravaggio e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Lungo B	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

(1) nominale

BORSA DI MILANO								
Lavorati	5/9/2023		12/9/2023		19/9/2023		26/9/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio	1.565	1.640	1.565	1.640	1.565	1.640	1.565	1.640
Roma	1.350	1.400	1.350	1.400	1.350	1.400	1.350	1.400
Baldo	1.850	1.900	1.850	1.900	1.850	1.900	1.850	1.900
Ribe	1.340	1.410	1.340	1.410	1.340	1.410	1.340	1.410
S. Andrea	1.810	1.840	1.810	1.840	1.810	1.840	1.810	1.840
Lungo B	1.055	1.085	1.055	1.085	1.055	1.085	1.055	1.085
Viadone Nano	2.930	3.100	2.930	3.100	2.930	3.100	2.930	3.100
Lido e similari	1.450	1.470	1.450	1.470	1.450	1.470	1.450	1.470
Originario - Com.	1.175	1.520	1.175	1.520	1.175	1.520	1.175	1.520
Camaroli	1.740	1.900	1.740	1.900	1.740	1.900	1.740	1.900
Parabolised Baldo	1.950	2.000	1.950	2.000	1.950	2.000	1.950	2.000
Parabolised Ribe	1.420	1.510	1.420	1.510	1.420	1.510	1.420	1.510
Parabolised Lungo B	1.165	1.195	1.165	1.195	1.165	1.195	1.165	1.195

(1) nominale

IL RISCOLTORE

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
giuseppe.pizzi@riscoltore.it
Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1957

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

Pubblicità: Publinter ad
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039 99 89 1 - fax 039 99 08 028
publinter@riscoltore.it

Stampa e Distribuzione
Grafica Innoesava
Via Marconi, 2
29030 San Pietro Mozzecò (PC)

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 15 ottobre 2023.
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente dalla volontà dell'Editore e della redazione.
Informazioni a servizio del lettore: 7.12.2023 19:22:02.
I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni momento è possibile avere accesso ai propri dati (trattamento e aggiornamento) a cariche.



CONSEGNE DALL'ITALIA VERSO GLI ALTRI STATI MEMBRI DELL'UNIONE EUROPEA
(dati espressi in tonnellate base riso lavorato, rati da sempre 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 30/6/2023)	106.618	8.103	82.656	226.267	422.436	FRANCIA	130.443	121.570	8.873	
21/22 (aggiornamento al 30/6/2022)	126.270	11.649	104.821	223.661	466.401	GERMANIA	110.517	123.124	-12.607	
differenza in %	-16,04%	-30,44%	-21,72%	1,17%	-9,43%	AUSTRIA	30.687	25.495	5.242	
20/21 (aggiornamento al 30/6/2021)	149.857	7.009	92.302	182.520	431.788	PAESI BASSI	25.025	22.915	2.910	
						BELGIO/LUS	21.999	25.605	-3.606	
						REP. CECA	15.888	27.112	-11.223	
						POLONIA	14.711	16.518	-1.807	
						SPAGNA	11.148	31.280	-20.111	
						UNGHERIA	10.171	15.626	-5.438	
						DANIMARCA	8.416	9.166	-790	

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