

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

 www.enterisi.it

BILANCIO I rilievi eseguiti alla fine di ottobre dagli operatori del Servizio di Assistenza Tecnica dell'Ente Nazionale Risi (SAT) **raccolto? Migliore rispetto al 2022**

Quest'anno le risaie hanno potuto contare su una buona disponibilità idrica, scongiurando la drammatica situazione del 2022

Le priorità della filiera

Paolo Carrà

Le mietitrici hanno terminato le operazioni di taglio e siamo entrati nel vivo della nuova campagna agraria. Purtroppo non abbiamo superato il periodo di incertezze dei mesi scorsi e la situazione geopolitica sembra voler ancor di più complicare i fragili equilibri. Tutto è orientato a un aumento dei costi di produzione, mentre il prezzo del riso che in questo inizio di campagna ha segnato quotazioni più basse di quella passata. Credo che oggi le priorità sulle quali la filiera abbia diritto e delle risposte siano la modifica del regolamento sulle preferenze generalizzate (import dai paesi EBA), la non cessazione di rivedere la politica delle concessioni, in particolare quella in corso con l'India e alla pretesa del Risale IGP Basmati, la reciprocità di azioni nei confronti dei Paesi esportatori in Ue in termini di rispetto ambientale e conseguente utilizzo dei principi attivi non autorizzati in Ue, la fissazione dei limiti del nichel che non penalizzi la produzione del primo produttore di riso in Europa e le importazioni dal sud est asiatico di riso già confezionato.

Alcune sono questioni vecchie altre nuove, ma su tutte la filiera risicola nazionale, attraverso l'Ente, non si è limitata a denunciare ma ha dato il proprio contributo alle istituzioni competenti, affinché sia salvaguardato e tutelato il riso italiano.



Com'è andato il raccolto? Diciamo che non ci si può lamentare (al contrario di com'è andato lo scorso anno...).

Dai rilievi puntuali eseguiti alla fine di ottobre dagli operatori del Servizio di Assistenza Tecnica dell'Ente Nazionale Risi (SAT) sui rispettivi territori di competenza, si possono trarre le prime considerazioni sull'andamento della campagna 2023.

Naturalmente la valutazione è diversa a seconda dei territori presi in considerazione, dove possono essersi verificate condizioni particolari (sia in positivo che in negativo), ma in generale si può senza dubbio parlare di

una resa nella media.

Se, infatti, l'aumento altalenante delle precipitazioni e delle temperature rilevate nell'estate 2023 ha avuto ripercussioni sulla produttività e sulle rese alla lavorazione in alcuni areali, in altre zone le produzioni si presentano migliori rispetto all'annata 2022, con rese soddisfacenti e di buona qualità.

Tra le altre cose, nel Pavese si segnalano casi di attacchi da parte del nematode *Aphelenchoides besseyi*, mentre nel Novarese in diversi casi, si è riscontrata una maggiore presenza di granelli fessurati.

Alle pag. 4-5



Galo di interesse per il riso biologico

La superficie investita a riso biologico è in lenta diminuzione: nel corso del 2023 si è attestata a 9.057 ettari. Rispetto al 2022 si deve quindi registrare un calo di quasi 1.700 ettari che corrisponde a un -15,8%.

Il ribasso è quasi interamente concentrato sul riso di tipo Tondo che ha evidenziato una flessione di 1.410 ettari pari a un -27,3%. Calo dell'11% anche per il riso Lungo B bio

A pag. 6



Attenzione all'elmintosporiosi

Può provocare danni significativi alla produzione di riso

Nella campagna 2023 sono stati riscontrati diversi casi di elmintosporiosi, una patologia causata dal fungo *Bipolaris oryzae*, che in certe condizioni può causare danni rilevanti alla coltura.

Si tratta di un patogeno in grado di colpire tutte le parti aeree della pianta, a partire dalle prime fasi di sviluppo fino allo stadio di maturazione. Il suo sviluppo, però, è prevalentemente legato alla scarsa fertilità dei suoli e alle carenze nutrizionali.

Come gestire l'elmintosporiosi? Innanzitutto è necessario considerare attentamente lo stato nutrizionale della coltura, la fertilità del suolo e la gestione

dei residui colturali. In questo senso, diverse sono le tecniche, valutate dall'Ente Nazionale Risi attraverso sperimentazioni dedicate, volte a migliorare la fertilità dei suoli risicoli italiani, che, oltre a offrire numerosi vantaggi agronomici, possono essere adottate per evitare l'insorgenza della problematica: dal sovescio di leguminose, e in particolare di veccia, alla sommersione invernale, all'incorporazione dei residui colturali nel periodo autunnale, attraverso l'aratura o la minima lavorazione, fino alla gestione dell'acqua AWD che consiste nell'alternare periodi di sommersione e asciutta della risaia.

Alle pag. 2-3

Il sondaggio sulle superfici

L'Ente Nazionale Risi ha aperto il sondaggio relativo alle superfici a riso che, come di consueto, fornisce a tutti i risicoltori informazioni utili per un investimento il più possibile rispondente alla domanda di mercato. Il sondaggio è rivolto a tutti i risicoltori che potranno partecipare esclusivamente attraverso internet, collegandosi all'area Operatori registrati, anche attraverso il link diretto personalizzato ricevuto sulla PEC aziendale. Sarà possibile fornire il proprio contributo fino al **31 gennaio 2024**.

All'interno

Documentario sulle mondine, riprese al Centro Ricerche

Un gruppo di ex dipendenti Risi e amatori della telecomunicazione si sta occupando della realizzazione di un documentario/cortometraggio sulle mondine. Al centro delle riprese anche il Laboratorio di Chimica Merceologica e Biologia Molecolare del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna.

A pag. 4



europeo alla fiera Anuga 2023

Grazie al progetto Sustainable EU Rice - Don't Think Twice, l'Ente Nazionale Risi ha preso parte all'edizione 2023 della Fiera di Anuga a Colonia, in Germania, assieme a Casa d'Arroz - Associazione Interprofessionale del Riso (CdA) e al Sindacato dei Risicoltori di Francia e Filiera (SRFF). Questa edizione ha

puntato i riflettori soprattutto su temi quali la sostenibilità e l'utilizzo consapevole delle risorse.

A pag. 8

A Castello d'Agogna la Cena Eucumenica dell'Accademia Italiana della Cucina

Il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna ha ospitato l'evento annuale dell'Accademia Italiana della Cucina: la Cena Eucumenica 2023. Si tratta di un evento corale e condiviso dalle Delegazioni di tutto il mondo che il terzo giovedì di ottobre si ritrovano nelle diverse location stabilite per celebrare il tema annuale scelto, in questo caso, "Riso, il mais e gli altri cereali". Quest'anno, inoltre, si è festeggiato un traguardo importante, i

70 anni di questa organizzazione fondata da Orio Vergani nel 1953.

A pag. 9

Il calendario 2024

In allegato con questo numero, ecco la nuova edizione del Calendario 2024 de "Il Risicoltore". In particolare valorizza la Sala didattica del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna. Le immagini proposte, infatti, presentano gli ambienti in cui si svolge l'attività di formazione per i visitatori e valorizzano un mondo di tradizioni, di valori, di saperi, ma anche di progresso e crescita economica per migliaia di famiglie, che rischia altrimenti di andare perduto.



Considerata meno temibile del brusone del riso, questa malattia può comunque determinare cali produttivi ed è associata a carenze o squilibri nutrizionali e all'accumulo nel suolo di composti tossici ridotti

Daniele Tenni, Marco Romani

In una campagna 2023 caratterizzata, fortunatamente, da un'incidenza di brusone medio-bassa, con presenza della malattia limitata a situazioni di particolare criticità e su varietà tipicamente suscettibili, sono stati riscontrati, invece, diversi casi di elmintosporiosi, che ha causato danni anche rilevanti alla coltura. Considerata meno temibile del brusone del riso, l'elmintosporiosi può comunque portare a perdite produttive importanti. Nella letteratura internazionale sono riportate, infatti, perdite di produzione del 20-50%, per arrivare, nei casi più gravi, fino al 90%.

Si tratta di una patologia tipicamente associata a squilibri nutrizionali o a condizioni pedologiche anomale ed è causata dal fungo *Bipolaris oryzae* (teleomorfo: *Cochliobolus miyabeanus*) (Figura 1). Il patogeno è in grado di colpire tutte le parti aeree della pianta, a partire dalle prime fasi di sviluppo fino alle fasi di maturazione. Infezioni a carico del germinello possono portare a crescita sten-



FIGURA 1
Conidi di *B. oryzae* osservati al microscopio ottico

tata o alla morte della pianta, mentre attacchi sulle foglie possono causare i tipici sintomi che contraddistinguono questa patologia, ovvero macchie necrotiche scure, circolari o leggermente ovoidali, di colore marrone-grigio al centro e con alone giallastro, di dimensioni variabili da 1 a 15 mm in relazione alla suscettibilità varietale. I sintomi sulla foglia possono essere confusi con quelli causati da

Pyricularia oryzae (brusone fogliare) nelle primissime fasi del ciclo di infezione. Nei climi temperati i danni sulla foglia raramente possono portare a cali produttivi; ben più pericolosi sono, invece, le infezioni sulla pannocchia. Il fungo, infatti, è in grado di colpire le spighe, dove causa macchie scure-grigiastre sulle glume, che possono ingrossare anche il pericarpo, ma può attaccare anche il rachide o le rachille

della pannocchia e la regione dell'interodo panciulare (Figura 2). In questi ultimi casi la sintomatologia è molto simile a quella causata da attacchi tardivi di *P. oryzae*. Le necrosi causate dall'attacco fungino, infatti, portano a un parziale riempimento della granella (Figura 3), con danni produttivi e un'influenza negativa sulla resa alla lavorazione.

Il fungo sopravvive sui residui colturali, sulle piante ospiti spontanee e nella semente di riso infetta, che risulta, quest'ultima, una importante fonte di infezione primaria. L'infezione avviene a temperature comprese tra 16°C e 36°C, con un intervallo ottimale compreso tra 25°C e 30°C, e viene favorita notevolmente in presenza di acqua libera sulla superficie delle piante di riso, ma può avvenire anche in assenza di acqua libera con umidità relativa superiore all'89%.

Lo sviluppo dell'elmintosporiosi è, però, prevalentemente legato alla scarsa fertilità dei suoli e alle carenze nutrizionali. Si tratta, infatti, di una patologia strettamente connessa ad



FIGURA 2
Importanti sintomi di elmintosporiosi sulle foglie e sulle pannocchie (spighe e rachille)

akiochi o declino autunnale, un disordine nutrizionale che, a partire dalla fioritura, causa deperimento delle piante, disseccamento precoce delle foglie e, nei casi più gravi, mancata emissione delle pannocchie dai culmi di accostimento. Le piante colpite da akiochi risultano stressate e più suscettibili agli attacchi di *B. oryzae*. Ciò si verifica tipicamente in suoli sabbiosi, con basso

contenuto di sostanza organica e bassa capacità di scambio cationico. La comparsa della malattia è poi associata a squilibri nutrizionali, in particolare quando la pianta si trova in grave carenza di azoto, potassio, magnesio, manganese, calcio o silicio; ma è stato rilevato un incremento di suscettibilità anche in presenza di eccessi di azoto e fosforo. Una delle cause principali di akiochi ed el-

MASCHERPA MASSIMO

CONCESSIONARIO MACCHINE AGRICOLE

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



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

per avere informazioni per l'acquisto 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@mascherpamassimo.it

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



produttive importanti poriosi e dei residui colturali

l'incidenza di elmintosporiosi è poi l'accumulo nel suolo di acido solfidrico e di acidi organici ridotti (acetico e butirrico), che vengono prodotti soprattutto quando la decomposizione della sostanza organica fresca avviene in ambiente riducente, tipico del suolo sommerso. Un elevato turnover delle paglie di riso è, quindi, fondamentale per evitare un indistinto accumulo di sostanze tossiche durante il ciclo colturale, che si verifica, invece, quando la decomposizione risulta scarsa e lenta. L'effetto dell'acido solfidrico e degli altri composti tossici sulle piante di riso è quello di provocare un danneggiamento diretto agli apparati radicali e di inibire l'assorbimento degli elementi nutritivi. Nello specifico, il maggiore effetto di inibizione si verifica, nell'ordine, per: potassio (K₂O), silicio (SiO₂), azoto ammoniacale, manganese (MnO₂), magnesio (MgO) e calcio (CaO). Ciò contribuisce a esacerbare ulteriormente le carenze nutrizionali delle piante coltivate in suoli già deficianti di macro e micronutrienti.

Non meno importante è poi il ruolo dei fattori climatici: le temperature elevate, soprattutto durante le ore notturne, possono portare a effetti sull'assorbimento dei nutrienti simili a quelli causati dall'acido solfidrico. Alte temperature del suolo, inoltre, possono in-

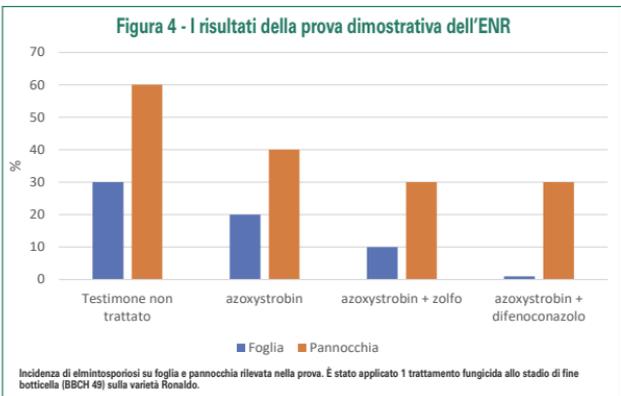
durre una maggiore formazione di composti tossici a partire dal metabolismo anaerobico delle paglie. Pertanto, se si considerano gli andamenti termici delle ultime stagioni colturali, si comprende come in certi contesti colturali, la problematica sia destinata ad aumentare.

La gestione

Per la gestione dell'elmintosporiosi, quindi, è necessario considerare attentamente lo stato nutrizionale della coltura e la fertilità del suolo. In suoli caratterizzati da bassi contenuti di sostanza organica, si consiglia di adottare le strategie a disposizione per migliorare la fertilità, mentre una gestione ottimale dei residui colturali, volta a favorirne la loro degradazione, riduce il rischio di accumulo di sostanze tossiche.

Diverse sono le tecniche, valutate dall'Ente Nazionale Risi attraverso sperimentazioni dedicate, volte a migliorare la fertilità dei suoli risicoli italiani, che, oltre a offrire numerosi vantaggi agronomici, possono essere adottate per evitare l'insorgenza di akiochi ed elmintosporiosi. Di seguito le principali:

- **Sovescio.** Il sovescio di leguminose, e in particolare di veccia, consente sia di fornire elementi nutritivi al riso in successione, sia un miglioramento complessivo della fertilità del suolo. Comprovati sono i benefici ottenibili dal sovescio sulle caratteristiche chimico-fisico-biologiche e sulla pedofauna del suolo. L'interramento di specie leguminose assieme a stoppie e paglie di riso, infatti, accelera la loro degradazione attraverso l'incremento della popolazione di



batteri decompositori, che vengono favoriti dall'aumento del tasso di azoto del materiale organico sovesciato. Il più rapido turnover dei residui colturali, oltre a limitare le emissioni di gas serra derivanti dalla coltura del riso, si traduce in una riduzione dei composti tossici (acido solfidrico, butirrico e acetico) e, di conseguenza, del rischio di insorgenza di akiochi ed elmintosporiosi.

- **Sommersezione invernale.** Le sperimentazioni condotte dall'Ente hanno dimostrato come la sommersione invernale svolga un ruolo importante nel favorire la mineralizzazione e la degradazione della paglia durante la stagione invernale, sottraendola in parte alle attività microbiche durante l'estate. È stata osservata, inoltre, una significativa riduzione del rapporto C/N dei residui colturali, in modo più marcato quando tutta la paglia rimane sotto la coltre d'acqua di sommersione. Ciò porta a effetti positivi sulla mitigazione delle emissioni di metano e a una minore produzione di composti tossici.

- **Lavorazioni autunnali.** L'incorporazione dei residui colturali nel periodo autunnale, attraverso l'aratura o la minima lavorazione, produce un turnover della sostanza organica in condizioni aerobiche. Ciò influenza la qualità e la quantità del carbonio organico a disposizione dei microrganismi durante il periodo di coltura del riso in sommersione, andando a ridurre, anche in questo caso, emissioni di metano e composti tossici ridotti. La maggiore efficienza, in questo senso, si ottiene con lavorazioni precoci all'inizio dell'autunno e quando si intende coltivare il riso con semina interrata, in modo da aumentare il tempo che intercorre tra l'interamento e l'instaurarsi della sommersione. In suoli caratterizzati da scarso turnover dei residui, l'interamento autunnale rappresenta una

possibile alternativa a sovescio e sommersione invernale.

- **Gestione dell'acqua AWD.** La gestione dell'acqua AWD (dall'inglese Alternate Wetting and Drying), consiste nell'alternare periodi di sommersione e asciutta della risaia. Tale tecnica di gestione dell'acqua consente di ottenere produzioni pari o superiori alla tradizionale sommersione continua, ma con numerosi vantaggi legati al risparmio idrico e alla riduzione delle emissioni di gas serra.

È sempre raccomandato effettuare l'analisi del suolo per pianificare al meglio le concimazioni, correggendo eventuali carenze di nutrienti

È poi indispensabile prevedere l'analisi del suolo per correggere eventuali carenze di macro e micronutrienti, adottando un

piano di concimazione equilibrato, con frazionamento del concime azotato e, talvolta, di quello potassico.

L'impiego di fungicidi può risultare efficace per il contenimento dell'elmintosporiosi, ma è consigliato soltanto se inserito in una strategia di lotta mirata al controllo del brusone. In questi casi è possibile scegliere miscele di prodotti che consentano al contempo una efficace protezione da brusone ed elmintosporiosi.

Una prova dimostrativa effettuata su scala aziendale e in parcella non replicate, condotta dall'Ente Nazionale Risi per valutare differenti strategie di difesa dal brusone nella campagna 2023, ha dimostrato come l'utilizzo delle strobilurine (azoxystrobin nel caso della prova) siano efficaci anche per ridurre l'incidenza di elmintosporiosi su foglia e pannocchia. I risultati mi-

gliori, però, sono stati ottenuti impiegando la miscela di azoxystrobin e difenoconazolo. Intermedia è stata, infine, l'efficacia ottenuta dalla miscela di azoxystrobin e zolfo (Figura 4). Tali risultati hanno confermato quanto osservato in passate sperimentazioni svolte dall'Ente (dati non riportati).

Conclusioni

Per evitare la comparsa dell'elmintosporiosi o limitare le perdite produttive, è necessario porre particolare attenzione alla gestione della coltura, adottando le tecniche a disposizione per migliorare la fertilità dei suoli e favorire la degradazione dei residui colturali. Comunque, è sempre raccomandato effettuare l'analisi del suolo per pianificare al meglio le concimazioni, correggendo eventuali carenze di nutrienti. Qualora storicamente si abbiano problemi di elmintosporiosi, all'interno dei piani di difesa al brusone è possibile scegliere le miscele di prodotti che consentano una efficace protezione anche da questa patologia.

FIGURA 3
Dettaglio di attacco a rachide, rachille e spiglette

Da 115 anni protagonista nella coltivazione del riso

Migliora la naturale fertilità del terreno

Massima resa ed ottima qualità

Distribuzione tempestiva senza perdite

CONSULENZA PER NORD ITALIA
Dr. Saverio Donzà
Via Vespucci 42 | 56000 Pisa
T +39 0477 736695
E-mail: saverio.donzà@alchem.com

CONSULENZA PER SUD ITALIA ED ISOLE
Dr. Giovanni Papa
Viale J.F. Kennedy 86 | 70124 Bari
T +39 084 868009
E-mail: giovanni.papa@alchem.com

FABBRICANTE
Alchem Frostberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Straße 22
83309 Frostberg, Germany
T +49 9202 146-2669 | alchem.com/it

alchem group

La situazione sull'intero territorio dell'areale risicolo italiano alla fine di ottobre, quando le operazioni di raccolta erano ormai in fase di conclusione. Ecco i rilievi del Servizio di Assistenza Tecnica di Ente Nazionale Risi (SAT)

A cura del Servizio di Assistenza Tecnica

Alla fine di ottobre, sull'intero territorio dell'areale risicolo italiano, le operazioni di raccolta sono ormai in fase di conclusione. È, quindi, possibile trarre le prime considerazioni sull'andamento della campagna 2023. Il Servizio di Assistenza Tecnica di Ente Nazionale Risi (SAT), a seguito di rilievi puntuali eseguiti dai tecnici sui rispettivi territori di competenza, riporta l'andamento delle produzioni riscontrate nei diversi areali.

Sezione di Vercelli

L'andamento altalenante delle precipitazioni e delle temperature rilevate nell'estate 2023 ha avuto ripercussioni sulla produttività e, in alcune circostanze, sulle rese alla lavorazione nell'areale vercellese.

L'abbassamento termico generale registrato a fine luglio, accompagnato in alcune zone da eventi grandinigeni piuttosto intensi ma circoscritti, ha comportato in molti casi un rallentamento dei cicli vegetativi delle coltivazioni. Queste temperature, anomale per il periodo, non sembrano, però, aver causato generalmente

danni durante le fasi riproduttive del riso: le temperature minime del mattino di norma non si sono mantenute per intere giornate, di conseguenza la formazione del polline e la successiva impollinazione sono avvenute senza particolari problematiche, anche nelle coltivazioni seminate più precocemente.

Dalla metà di agosto, invece, le temperature hanno subito un re-innalzamento, che si è mantenuto fino alla metà di ottobre, interrompendosi solamente durante brevi e sporadici eventi piovosi. Il protrarsi delle alte temperature ha consentito alle coltivazioni di procedere spedatamente nel ciclo e, in diverse situazioni, questa finestra di bel tempo ha portato a un ritardo della senescenza delle piante, oltre che a una perdita repentina di umidità del risone in campo. Quest'anno, in molti casi, i risicoltori hanno iniziato la raccolta con umidità del risone estremamente basse. Le poche piogge verificatesi in questo periodo, associate a temperature sopra le medie stagionali, hanno creato, su alcune coltivazioni in avanzato stadio di maturazione - soprattutto per le varietà da mercato interno, danni alle rese



La situazione alla fine di ottobre nei diversi areali risicoli

produttive, ascrivibili alla microfessurazione dei granelli.

I valori di resa alla lavorazione risultano piuttosto variabili: tendenzialmente contenuti per la varietà da mercato interno, nella norma per lunghi B e tondi, e leggermente sotto la media per i lunghi A da parboiled. Si segnala, inoltre, un'elevata frequenza di campioni con percentuali di difetti, anche per

varietà tipicamente non soggette.

Sezione di Novara

Nell'areale della sezione di Novara, le operazioni di raccolta sono iniziate nella terza decade di settembre, con leggero ritardo rispetto alla scorsa campagna. A fine ottobre, tuttavia, la quasi totalità della superficie è stata raccolta.

A differenza dell'anno scorso, quest'anno tutte le aree risicole del Novarese hanno potuto contare su una buona disponibilità idrica, la quale ha permesso di scongiurare la drammatica situazione vissuta nel 2022, che ha portato alla perdita di 3.000 ettari di risaia sul territorio della provincia.

Durante l'estate 2023, diverse grandinate hanno colpito ampie porzioni dell'areale della sezione. L'entità dei danni rilevata è risultata variabile, dipendendo dall'intensità e durata degli eventi grandinigeni, oltre che dallo stadio fenologico in cui le col-

tivazioni si trovavano al momento del singolo evento.

Alla fine di agosto, in alcuni comuni del Basso Novarese, temporali associati a forte vento hanno determinato importanti allertamenti, soprattutto sulle cultivar più suscettibili, oltre che ingenti danni a ricoveri e strutture aziendali.

Le produzioni e le rese alla lavorazione di quest'annata vengono stimate nella norma, così come i valori percentuali relativi ai difetti del granello; tuttavia, per le varietà da mercato interno si riscontrano valori di resa alla lavorazione più contenuti rispetto a quelli registrati nelle scorse campagne. Si ritiene, inoltre, che gli eventi grandinigeni, associati a temperature elevate, abbiano favorito

tardivi attacchi di brusone, soprattutto sulle varietà più suscettibili.

Infine, le operazioni di raccolta, con umidità del risone in generale molto contenuta, ma oscillante nei giorni che la precedevano - a causa delle continue piogge - ha determinato, in diversi casi, una maggiore presenza di granelli fessurati e, quindi, valori bassi di resa alla lavorazione.

Per concludere, l'andamento meteorologico che ha contraddistinto le ultime fasi

della campagna 2023, caratterizzato da abbassamenti termici durante la fioritura e da temperature al di sopra della media durante le fasi di riempimento e maturazione del granello, ha inciso sulle quantità e qualità delle produzioni nell'areale novarese,

Quest'anno tutte le risaie del Novarese hanno potuto contare su una buona disponibilità idrica, scongiurando la drammatica situazione del 2022



Sostegno accoppiato solo se si dimostra l'uso di un congruo quantitativo di semente certificata

A partire dal 2024 il sostegno accoppiato a favore del riso verrà erogato ai risicoltori solo se verrà dimostrato l'utilizzo di un congruo quantitativo di semente certificata, attraverso la conservazione delle fatture di acquisto e dei cartellini.

Il decreto 27 settembre del MASAF prevede i seguenti quantitativi di semente certificata: li trovate nella tabella a fianco.

Queste disposizioni non entrano in conflitto con quanto previsto dal decreto 7 agosto 2018, recante le condizioni per l'utilizzo dell'indicazione "classico" e i criteri per la verifica della tracciabilità varietale, così come modificato dal decreto 8 novembre 2018.

Infatti, un produttore intenzionato a seminare la varietà carnaroli dovrà utilizzare la relativa semente certificata per 160 kg all'ettaro al fine di ottenere il sostegno accoppiato, mentre per aderire al sistema di tracciabilità del riso "classico" dovrà salire a 171 kg all'ettaro, se seminerà in asciutta, e a 180 kg se seminerà in acqua.

Tipologia di riso	Kg seme per ettaro di superficie
ibridi	30
varietà Clearfield®	160
varietà Clearfield® HP	40
Provisia®	100
tutte le altre varietà diverse dalle precedenti	160

colto?

larità di semina, si prevede che la trebbiatura termini nel mese di novembre. Tuttavia, alla fine di ottobre, circa il 90% della superficie seminata è stata raccolta, rendendo possibile trarre le prime conclusioni sull'andamento della campagna.

Le produzioni delle varietà destinate al mercato interno sono state le più soggette a una variabilità delle prestazioni. Infatti, per queste coltivazioni, sono state rilevate sul territorio della sezione ottimi risultati, unitamente a produzioni insoddisfacenti. Il comparto, mediamente, una resa agronomica in linea con le annate precedenti. Si segnalano, per le varietà di questo gruppo, casi di attacchi da parte del nematoide *Aphelenchoides besseyi*. Purtroppo, i danni arrecati a queste varietà sono stati significativi, sia in termini di rese produttive, sia in termini qualitativi.

con effetti variabili in funzione della varietà ed epoca di semina.

Sezione di Pavia

Nella sezione di Pavia, l'andamento della raccolta è stato condizionato dall'epoca di semina molto scalare, a iniziare dai primi giorni di aprile, per poi proseguire fino agli ultimi giorni del mese di giugno. A causa di questa forte sca-

Anche per il gruppo dei tondi valgono le stesse considerazioni. Alcune varietà, infatti, hanno compensato generalmente le perdite di produzione di altre varietà dello stesso gruppo merceologico, consentendo di mantenere un valore medio in linea con le produzioni pre-siccità 2022.

Il gruppo dei Tondi, di norma, ha mostrato rese alla lavorazione elevate, accanto ad altre, invece, molto più contenute. I risultati meno soddisfacenti sono dipesi soprattutto dal caldo anomalo riscontrato nel mese di settembre, associato alle piogge intercorse nel medesimo periodo.

Nel Pavese, il comparto delle varietà destinate al mercato interno ha presentato, mediamente, una resa agronomica in linea con le annate precedenti

Per le varietà del tipo lungo A da parboiled, invece, sono state riscontrate di norma, rese agronomiche elevate. Alcune varietà del gruppo lungo B hanno deluso le aspettative, mentre altre, al contrario, sono risultate molto produttive, consentendo di innalzare la produzione complessiva del comparto a livelli coerenti con le annate precedenti.

reperitura. In generale, i valori di resa alla lavorazione sono risultati piuttosto alti, al pari dell'andamento della produzione finora riscontrate. Le percentuali di difetti sulle partite raccolte sono state nella maggior parte dei casi contenute, anche se con importanti differenze tra varietà ed epoca di semina. In generale, infatti, la qualità delle varietà seminate tardivamente è stata, nel 2023, inferiore alle colti-



vazioni avviate in epoca tradizionale.

Per quanto riguarda il brusone, questo ha colpito le colture soprattutto durante il mese di settembre. Nella maggior parte dei casi, i danni sono stati riscontrati da tecnici SAT solo su varietà sensibili. Non si segnalano particolari danni da grandine durante il raccolto, ma diverse zone della sezione sono state colpite da eventi di grandine nel mese di luglio, causando fortunatamente danni non rilevanti.

In conclusione, per la sezione di Pavia, si può considerare la campagna 2023 mediamente nella norma, con punte produttive in alcuni comparti, e importanti cali di produzione in altri.

Sezione di Ferrara

Nella Provincia di Ferrara la raccolta è stata agevolata da un periodo caldo e asciutto compreso tra

l'inizio di settembre e la metà di ottobre, permettendo così di raccogliere, al momento della stesura di quest'articolo, circa il 90% delle coltivazioni seminate. La superficie rimanente, a causa dell'andamento pluviometrico della seconda metà del mese di ottobre, ha subito ritardi nelle operazioni di raccolta.

Per quanto riguarda le rese produttive, in generale, si rileva un lieve calo rispetto agli anni precedenti. Inoltre, le rese alla lavorazione, seppur soddisfacenti e in linea con le scorse annate, per alcune varietà, soprattutto da mercato interno, risultano in flessione.

In Provincia di Rovigo, alla fine di ottobre la maggior parte della superficie seminata è stata raccolta; sono rimaste in campo le ultime coltivazioni seminate a inizio giugno. Anche per queste località le produzioni sembrano in linea con le medie degli anni

precedenti, non considerando ovviamente la preoccupante annata 2022, la quale ha comportato gravi problemi di risalita del cuneo salino in alcuni territori dell'areale.

Crivano

Alla fine di ottobre, circa l'80% della superficie a riso, ricadente nella sezione di Crivano, era stata raccolta. All'appello mancavano le varietà seminate tardivamente nel mese di giugno. Queste coltivazioni, a causa delle perturbazioni che hanno interessato l'areale dalla fine di ottobre, hanno subito uno slittamento nella raccolta. Allo stato attuale, le produzioni si presentano migliori rispetto all'annata 2022, con rese produttive soddisfacenti e di buona qualità.

Verona e Mantova

Nel Veronese la raccolta è iniziata nei primi giorni di settembre e, alla fine di ottobre, questa risultava ormai ultimata. Nel Mantovano, invece, dove il periodo di semina è stato posticipato a causa delle condizioni meteorologiche non favorevoli durante tutto il mese di maggio, le operazioni di raccolta erano ancora in corso. Dal punto di vista della produttività e qualità, si segnala un calo generale per le varietà coltivate nell'areale rispetto allo scorso anno.

Riprese al Centro Ricerche sul Riso per un documentario sulle mondine

Cinzia Simonelli

Martedì 24 ottobre il Laboratorio del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna dell'Ente Nazionale Risi ha ospitato un gruppo di ex dipendenti Rai e alcuni amatori della telecomunicazione che si stanno occupando della realizzazione di un documentario/cortometraggio sulle mondine, il loro lavoro e il periodo "dopo mondine".

Proprio per raccontare l'evoluzione della tecnologia applicata non solo alla coltivazione del riso, ma anche al suo controllo qualità, sono state fatte delle riprese all'interno del Laboratorio di Chimica Merceologia e Biologia Moleco-

lare.

È stata illustrata la Legge del Mercato Interno e le peculiarità delle varietà classiche, tradizionali e generiche. Ci si è soffermati sulla valutazione del granello da un punto di vista biometrico, per la loro classificazione in Lungo A, Lungo B, Medio e Tondo. Quindi sono state illustrate le analisi di consistenza e colosità che permettono una valutazione del comportamento in cottura delle diverse cultivar oltre che il rispetto dei Disciplinari DOP e IGP. Si sono mostrate le analisi di caratterizzazione dei difetti previsti nei DLGS 131/2017 e come si distinguono le diverse varietà da un punto di vista visivo e genetico attraverso l'analisi del DNA.



Perlka®
CALCIOCIANAMIDE

Da 115 anni protagonista nella coltivazione del riso

Azoto a rendimento elevatissimo

Calcio prezioso per le piante e per il terreno

Produzioni costantemente ad alto livello

CONSULENZA PER NORD ITALIA
Dr. Saverio D'Onza
Via Vespucci 42 | 58100 Pisa
T +39 247 736695
e-mail: saverio.donza@alzchem.com

CONSULENZA PER SUD ITALIA EDO ILI
Dr. Giovanni Pappa
Viale J.F. Kennedy 86 | 70124 Bari
T +39 248 8681029
e-mail: giovanni.pappa@alzchem.com

FABBRICANTE
Alzchem Trostberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Strasse 32
83608 Trostberg, Germany
+49 9421 66-2969 | alzchem.com/it

alzchem group

Promuovere e coordinare ancora di più la ricerca attraverso una più intensa collaborazione tra i numerosi istituti pubblici e privati sarebbe auspicabile per favorire innovazione, produttività e competitività a tutti i livelli della filiera risicola

Enrico Cantaluppi

Dal 16 al 19 ottobre, presso il prestigioso Philippine International Convention Center (PICC), si è svolto il sesto Congresso Internazionale sul Riso, organizzato dall'International Rice Research Institute (IRRI), membro del Consultative Group for International Agricultural Research (CGIAR), in collaborazione con il Dipartimento dell'Agricoltura della Repubblica delle Filippine.

Questa grande manifestazione scientifica ha visto la partecipazione di centinaia di rappresentanti delle istituzioni provenienti da circa 60 Paesi, compreso anche un gruppo di scienziati e ricercatori italiani, in rappresentanza dell'Ente Nazionale Risi, dei centri di ricerca privati e delle ditte sementiere.

Il sesto congresso, dal titolo "Accelerating Transformation of Rice-Based Food Systems: From Gene to Globe", ha riunito esperti di ogni campo della ricerca ed esponenti degli organi governativi, delle agenzie non governative, del settore pubblico e privato, per affrontare le più grandi sfide globali del settore del riso. È stato anche un luogo di incontro e di scambio reciproco e una grande occasione per intraprendere nuove collaborazioni e progetti di ricerca.

I temi trattati

Sono stati numerosissimi gli argomenti trattati nei diversi incontri, tra i quali l'effetto dei cambiamenti climatici sull'agricoltura e la selezione di varietà tolleranti agli stress biotici e abiotici in risposta alle mutate condizioni ambientali, la neces-

sità di puntare sulla qualità del prodotto (granello), nonché quella di ridurre i costi di produzione e gli sprechi, ma anche le emissioni legate alle pratiche agricole.

Particolare spazio durante il congresso è stato dato al tema dello sviluppo della risicoltura e più in generale dell'agricoltura nei Paesi africani, dove viene promossa l'introduzione della tecnica della semina diretta in sostituzione del trapianto manuale, anche grazie alla collaborazione con i centri di ricerca dei Paesi asiatici. Il contributo della ricerca ha già consentito un notevole incremento delle produzioni a partire dagli anni '90 in paesi come Kenya, Niger, Senegal, Benin, Mali, ecc., ma resta ancora molto da fare per dare origine anche in Africa a una "Green Revolution", non solo da un punto di vista varietale ma

anche tecnico-gestionale.

Tra le tematiche di miglioramento genetico trattate durante il congresso, risultano di particolare interesse l'impiego dei risi ibridi, lo sviluppo di varietà dotate di elevata tolleranza alla salinità, destinate alle zone costiere, e lo sviluppo di varietà a Indice Glicemico molto ridotto, per fronteggiare il diabete e altri disordini metabolici.

La qualità del granello

Quello della qualità del granello è stato un aspetto sovente trascurato dai programmi di breeding, che hanno puntato maggiormente sulla produttività e sulla tolleranza a stress e malattie; ma in molti Paesi gli aspetti nutrizionali e nutraceutici (inclusa la presenza di composti antiossidanti) e le proprietà organolettiche vengono oggi presi in



maggior considerazione. La ricerca condotta dall'International Rice Research Institute sta oggi proseguendo proprio su questa strada, mettendo a punto, anche attraverso l'impiego delle moderne tecniche di biologia molecolare, varietà di riso

dotate di un Indice Glicemico particolarmente basso, per andare incontro alle esigenze di milioni di consumatori affetti da diabete che, soprattutto nei Paesi asiatici, utilizzano il riso come principale alimento.

Riso biologico, si registra un netto calo del tipo Tondo

La superficie investita a riso biologico nel 2023 si è attestata a 9.057 ettari, con un calo di quasi 1.700 ettari (-15,8%) rispetto al 2022.

Quasi tutto il calo è concentrato sul riso di tipo Tondo (-1.410 ettari; -27,3%).

Risultano in calo anche il riso Lungo B bio, con una riduzione di 187 ettari (-11%), il riso Medio bio, con una contrazione di 71 ettari (-12,2%), e il riso Lungo A bio con

un calo di 30 ettari (-0,9%).

Entrando nel dettaglio per gruppo varietale, risulta in calo di 338 ettari (-24,3%) la superficie relativa al gruppo Loto-Ariete bio, mentre fanno segnare un aumento i gruppi Carnaroli bio (+154 ha), Baldo bio (+55 ha) e Arborio bio(+50 ha).

Ritornano alle superfici investite a riso "Classico" si riscontra un dato totale di 3.125 ettari, inferiore di 177 ettari rispetto al dato registrato nel 2022.



Superfici coltivate a Riso Classico nel 2023			
Varietà	Superfici 2023 (ettari)	Superfici 2022 (ettari)	Differenza
ARBORIO CLASSICO	21	29	-8
BALDO CLASSICO	27	38	-10
CARNAROLI CLASSICO	2.242	2.421	-180
RIBBE CLASSICO	0	0	0
ROMA CLASSICO	0	0	0
SANDREA CLASSICO	57	65	-8
VIALONE NANO CLASSICO	778	749	29
TOTALE	3.125	3.302	-177

GRUPPI VARIETALI	Superfici 2023 (ettari)	Superfici 2022 (ettari)	Differenza	
			ettari	%
SELENO	2.134	3.023	-889	-29,4%
CENTAURO	600	1.005	-405	-40,3%
ALTRI TONDI	1.013	1.130	-117	-10,3%
LIDO e similari	186	184	2	1,0%
PADANO e similari	0	0	0	
VIALONE NANO	59	93	-34	-36,8%
VARIE MEDIO	270	309	-39	-12,6%
LOTO - ARIETE e similari	1.054	1.392	-338	-24,3%
SANDREA e similari	21	18	3	17,6%
ROMA e similari	0	0	0	
BALDO e similari	247	192	55	28,6%
ARBORIO e similari	499	449	50	11,3%
CARNAROLI e similari	1.338	1.184	154	13,0%
VARIE LUNGO A	120	74	46	61,8%
LUNGO B	1.516	1.703	-187	-11,0%
TOTALE a BIOLOGICO	9.057	10.755	-1.698	-15,8%
TONDO	3.747	5.157	-1.410	-27,3%
MEDIO	515	586	-71	-12,2%
LUNGO A	3.279	3.309	-30	-0,9%
LUNGO B	1.516	1.703	-187	-11,0%

mpreso un gruppo di scienziati e ricercatori italiani, tra cui un inviato dell'Ente Nazionale Risi

Congresso 2023 orientato al futuro

agricoltura e la selezione di varietà tolleranti agli stress biotici e abiotici



La tolleranza alla salinità

Il tema della tolleranza alla salinità, che riguarda da vicino i delta fluviali e molte aree costiere nei Paesi asiatici, è stato ampiamente trattato nel corso di diversi interventi, sia dal punto di vista dello studio dei geni coinvolti e della selezione di genotipi dotati di tale caratteristica, che da un punto di vista più pratico relativo all'individuazione mediante screening dei genotipi più tolleranti tra quelli conservati nelle banche di germoplasma, attraverso test effettuati in condizioni controllate e in pieno campo. In particolare, dato che la tolleranza allo stress salino può variare nelle diverse fasi del ciclo colturale, occorre distinguere tra i genotipi che sono tolleranti solo durante le prime fasi di sviluppo, quelli che manifestano una maggiore tolleranza in fase di fioritura e quelli che effettivamente sono tolleranti in ogni fase di crescita.

Le tecniche di Genomica Editing

Un altro argomento di rilievo è di particolare attualità, è il tema legato alle tecniche di Genomica Editing, le

quali forniscono strumenti potenti per sviluppare nuove varietà dotate delle caratteristiche volute in tempi più brevi rispetto all'attività di breeding convenzionale che ancora oggi si basa sull'incrocio tra due parentali e sulla successiva selezione in campo della progenie segregante. La legislazione in materia a livello internazionale presenta, però, ancora molte lacune e durante il congresso si è fatto il punto sulle differenti normative che sono state adottate o proposte in diversi Paesi del mondo dove, a seconda dei casi, alcuni prodotti delle tecniche di genomica editing sono equiparati ai cosiddetti "Organismi Geneticamente Modificati", mentre altri sono equiparati alle varietà ottenute tramite tecniche di breeding convenzionali.

I fenomeni epigenetici

Per quanto riguarda il miglioramento genetico convenzionale, invece, si è parlato del ruolo dei fenomeni epigenetici, i quali influenzando sull'espressione/soppressione dei geni pur senza alterarne la sequenza nucleotidica, possono favorire l'adattamento all'ambiente e una più rapida risposta delle piante ai cambiamenti climatici, e di come tali fenomeni (i cui meccanismi non sono ancora del tutto conosciuti) possano avere un ruolo rilevante non soltanto nei processi evolutivi ma anche nell'attività di breeding. Sfruttando l'epigenetica nei

processi di breeding, è quindi possibile ottenere notevoli risultati nell'adattamento alle condizioni ambientali e nell'incremento della produttività della pianta.

Lo speed-breeding

Si è parlato poi del cosiddetto "speed-breeding", tecnica che consente di velocizzare notevolmente il processo di selezione grazie all'utilizzo di un fitotrone nel quale la messa a punto delle condizioni ottimali per

L'adozione di approcci di mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici deve andare di pari passo con la pratica di un'agricoltura più sostenibile

la crescita delle piante in termini di intensità di luce, lunghezza d'onda, fotoperiodo, substrato di coltivazione, umidità, temperatura e conciliazione, può consentire di ottenere fino a cinque generazioni in un anno. In questo modo, ad esempio, il ciclo-semina fioritura di un genotipo che in campo sia pari a circa 85 giorni, può essere ridotto a soli 28-30 giorni, con un evidente risparmio di tempo per lo sviluppo di nuove varietà: è possibile ottenere una linea quasi stabile già in un paio d'anni.

La sostenibilità delle produzioni agricole

Tra le tematiche più strettamente agronomiche è stato affrontato il tema della sostenibilità delle produzioni agricole anche attraverso strumenti di Measurement, Reporting and Verification (MRV), con le opportunità offerte dalle più moderne tecnologie digitali per incrementare l'efficienza dei sistemi produttivi attraverso un'agricoltura di precisione,

ma anche con la possibilità di introdurre diverse pratiche agricole tal da contribuire a ridurre le emissioni di gas serra, delle quali la risicoltura è in buona parte responsabile.

L'adozione di approcci di mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici deve, quindi, andare di pari passo con la pratica di un'agricoltura più sostenibile. A questo scopo occorre riuscire a fare in modo che le innovazioni frutto della ricerca scientifica vengano trasmesse maggiormente al settore agricolo e messe in pratica sul territorio, serve avere un continuo riscontro e valutare l'impatto ottenuto dai prodotti della ricerca per assicurarsi che gli investimenti fatti non vadano sprecati. Si può comunque affermare che gli investimenti nella ricerca agricola contribuiscono notevolmente a ridurre la fame e la povertà nel lungo periodo, favorendo lo sviluppo economico e sociale di intere nazioni.

Il congresso ha, poi, fatto il punto della situazione sui progressi e sulle possibilità che la ricerca scientifica già offre oggi alla risicoltura internazionale e ha messo in luce le criticità che ancora devono essere affrontate e le difficoltà che emergono nel dare un'applicazione concreta ai risultati della ricerca scientifica, coniugandoli con gli aspetti economico-sociali, culturali, politico-governativi e legislativi, soprattutto laddove non vi siano risorse e investimenti sufficienti.

Nuovi spunti per il futuro della ricerca

Questo congresso ha fornito sicuramente a tutti i delegati presenti numerosi spunti di riflessione e



nuove idee da mettere in pratica nelle proprie attività, ed è stato un'occasione di incontro tra gli esperti delle varie tematiche, i quali hanno avuto modo di scambiarsi suggerimenti e conoscenze che saranno fonte di ispirazione per la ricerca scientifica futura.

La sfida per la ricerca del futuro della risicoltura è complessa e deve fronteggiare gli effetti dei cambiamenti climatici che si manifestano in ogni parte del globo, seppur in modi diversi; essa dovrà al contempo consentire una produzione agricola sempre più sostenibile, in un'ottica di tutela dell'ambiente e delle risorse naturali. Questo sarà possibile solo attraverso il contributo di tutte le discipline coinvolte, da genetica e genomica, microbiologia, patologia vegetale, pedologia, ecc., sino a quelle socio-economiche, senza trascurare il fondamentale contributo delle più moderne tecnologie nei campi dell'informatica, dell'agricoltura di precisione e dell'intelligenza artificiale.

Lo sviluppo del settore agricolo è fondamentale per garantire la sicurezza alimentare e favorire lo sviluppo sociale ed economico di intere nazioni; da questo

punto di vista molti Paesi asiatici e africani, grazie al contributo dell'IRRI e delle organizzazioni internazionali, stanno già lavorando per promuovere lo sviluppo agricolo e quello della risicoltura attraverso una fitta rete di scambi e collaborazioni, favorendo in particolare l'incremento della produttività attraverso l'adozione di nuove varietà più produttive e la messa a punto delle pratiche agronomiche.

Dal congresso emerge la necessità di una migliore coordinazione degli sforzi dalla ricerca a livello europeo e più in generale dei Paesi occidentali che, in contrapposizione con quanto è avvenuto e sta tuttora avvenendo nei Paesi asiatici e africani, ormai da alcuni decenni non registrano né sostanziali incrementi della produttività né l'introduzione di innovazioni di particolare rilievo. Promuovere e coordinare maggiormente la ricerca attraverso una maggiore collaborazione tra i numerosi istituti pubblici e privati, come l'IRRI ha sempre fatto per i Paesi asiatici, sarebbe, invece, largamente auspicabile per favorire innovazione, produttività e competitività a tutti i livelli della filiera risicola.

BIANI F.L.L. S.n.c.

COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



**IMPIANTI ESSICCAZIONE,
MOVIMENTAZIONE,
PULITURA E STOCCAGGIO CEREALI**

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

GERMANIA Anche l'Ente Nazionale Risi all'importante Fiera di Colonia

Anuga 2023, in scena sostenibilità, salubrità e versatilità del riso europeo

Davide Mantovani

Dal 7 all'11 ottobre scorso, grazie al progetto Sostenibile EU Rice - Don't Think Twice, assieme a Casa del Arroz - Associazione Interprofessionale del Riso (ICAR) e al Sindacato dei Riscicoltori di Francia e Fileria (SRFF) abbiamo preso parte all'edizione 2023 della Fiera di Anuga a Colonia, in Germania: uno dei principali appuntamenti a livello globale per il settore food&beverage.

Obiettivo: "Crescita Sostenibile". Al motto del tema guida "Sustainable Growth", questa edizione di Anuga ha puntato i riflettori soprattutto sui temi quali la sostenibilità e l'utilizzo consapevole delle risorse. Esperti di tutto il mondo hanno presentato un incredibile ventaglio di possibili approcci, dall'ottimizzazione delle catene di fornitura alla produzione equosolidale di prodotti alimentari,



dimostrazione del chiaro impegno dell'industria verso uno sviluppo sostenibile e la gestione delle sfide globali. Tematiche queste, che collimano appieno con il nostro programma triennale che vede tra i suoi punti di forza la sostenibilità agronomica e ambientale, la tracciabilità, la qualità e la salubrità senza trasalire il

prezioso contributo alla tutela della biodiversità.

Quello di Anuga è un evento tra i più grandi in Europa: 10 saloni espositivi, 7850 visitatori provenienti da 118 Paesi su una superficie espositiva di 300.000 m². Numeri importanti, soprattutto se si pensa che di queste aziende più di 1.000 erano di provenien-

za italiana decretando l'Italia come il Paese più presente all'edizione di quest'anno.

«Quando su settemila espositori più di mille sono italiani significa che il mondo ha fame e sete d'Italia», ha dichiarato il Ministro dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida che

ha partecipato al taglio del nastro accompagnato dall'Ambasciatore d'Italia a Berlino Armando Varricchio e dal Console Generale d'Italia a Colonia Luis Cavalieri.

Un mondo che ha fame di Italia a cui noi, con il nostro progetto, non potevamo non guardare. L'occasione è stata utile anche per incontrare le tante aziende della nostra filiera presenti con un loro spazio più o meno ampio e raccogliere impressioni e percezioni sull'andamento del mercato.

Così, durante i cinque giorni di apertura, presso il nostro stand sono stati presentati gli obiettivi del programma triennale, abbiamo



incontrato persone delle più svariate nazionalità, abbiamo raccontato loro cosa rende unico il riso japonica made in Usa per diffondere conoscenza sulla produzione risicola europea e per rafforzare la consapevolezza del valore della risicoltura. Al fine di dimostrare anche la sua versatilità in cucina, abbiamo organizzato quotidianamente gli show cooking durante i quali sono state proposte, nei cinque giorni espositivi, oltre 500 degustazioni con ricette a base di quattro diverse varietà di riso: Camaroli per l'Italia, Carolino per il Portogallo e Riz long rouge e Riz rond per la Francia.

incontrato persone delle più svariate nazionalità, abbiamo raccontato loro cosa rende unico il riso japonica made in Usa per diffondere conoscenza sulla produzione risicola europea e per rafforzare la consapevolezza del valore della risicoltura. Al fine di dimostrare anche la sua versatilità in cucina, abbiamo organizzato quotidianamente gli show cooking durante i quali sono state proposte, nei cinque giorni espositivi, oltre 500 degustazioni con ricette a base di quattro diverse varietà di riso: Camaroli per l'Italia, Carolino per il Portogallo e Riz long rouge e Riz rond per la Francia.

Tanti studenti a lezione di riso italiano presso la Sala Didattica del Centro Ricerche

Davide Mantovani

Il Centro Ricerche sul Riso si conferma anche per l'autunno appena passato un'aula di studio, conoscenza e scoperta del riso italiano per gruppi di provenienza nazionale e internazionale con età che spaziano dalle scuole primarie locali a università e istituti di ricerca provenienti anche d'oltreoceano.

Tra i tanti gruppi che sono passati vogliamo raccontarvi di alcuni di questi attraverso qualche aneddoto e qualche foto ricordo. Partiamo da quelli provenienti da più distante: nel mese di ottobre abbiamo ricevuto una delegazione di funzionari e impiegati del settore Agricultural research & extension services del comune di Gyöngyösnagy-ród della Care del Sud.

Un gruppo molto curioso, affiatato e interessato al quale, è stata presentata la realtà risicola nazionale ed europea, le attività del nostro Centro e la sala didattica dove è stata condotta assieme ai presenti una prova di resa.

Non sono mancati anche gruppi universitari: in ottobre abbiamo avuto l'occasione di ospitare un gruppo di studenti dell'Università degli studi di Brescia provenienti dal corso di laurea in "Agronomia e coltivazioni erbacee sostenibili": i giovani, accompagnati dal professor Luigi Mariani, hanno potuto approfondire alcuni temi di sostenibilità agronomica della coltivazione



del riso grazie a un intervento del nostro responsabile dell'area Agronomia Marco Romani.

All'interno del viaggio studio "Riso e Pasta" anche quest'anno abbiamo ospitato gli studenti del secondo anno dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo. Settanta studenti provenienti dall'Università di Slow Food hanno avuto la possibilità di conoscere il riso italiano attraverso il punto di vista autorevole dell'Ente Nazionale Risi. La mattina ha visto il susseguirsi di alcune lezioni frontali in aula magna: all'inquadramento generale della coltivazione del riso in Europa e in Italia è seguita una lezione sulla qualità delle varietà coltivate nel nostro Paese e sulla loro unicità dal punto di vista organolettico tenuta dal responsabile dell'area Ricerca

A sinistra, il gruppo degli studenti dell'università di Pollenzo durante la lezione in aula magna tenuta dal responsabile dell'area Ricerca Filip Haxhari. A destra, i bambini di quinta della scuola di Valle Lomellinadrante la nuova Sala Didattica

A sinistra, la foto di gruppo della delegazione coreana dopo la visita alla Banca del Germoplasma. A destra, i bambini di quinta della scuola di Valle Lomellina posano davanti alla mietitricia



Filip Haxhari. Nel pomeriggio i giovani, divisi in quattro gruppi, hanno visitato a turno i luoghi chiave del Centro Ricerche. Dalle molte domande emerse durante la giornata si è evinto molto chiaramente l'interesse e la partecipazione degli studenti coinvolti.

Non sono mancati anche gruppi più piccoli, sia d'età che di numero. Oltre alle tre classi della scuola elementare di Moncucco di Vernate (Me) vogliamo ricordare e ringraziare il gruppetto della scuola primaria di Valle Lomellina che gentilmente ci ha concesso i diritti per pubblicare alcune loro foto scattate durante la visita. I bambini nell'arco della mattinata hanno svolto un labo-

line e dei pennarelli ponendogli alcune domande a partire da una foto scelta e riflettere sull'importanza del riso nel nostro - loro - territorio molto formativo e costruttivo, di pensare e scrivere cosa rappresentasse per loro il riso. Successivamente in cerchio, a gambe incrociate, i bambini assieme alle loro maestre hanno letto a voce alta le loro riflessioni. Un'attività semplice che si è dimostrata molto formativa e costruttiva a chiusura della loro giornata di visita; un momento di auto-riflessione che vogliamo invitare tutti noi a porci a margine delle nostre giornate di lavoro. Cosa rappresenta per te il riso?



CASTELLO D'AGOGNA Protagonisti l'Accademia Italiana della Cucina e il Re dell'Oca Gioachino Palestro

Cena Ecumenica al Centro Ricerche sul Riso

Il tema scelto dall'AIC per festeggiare i suoi 70 anni di fondazione era "il riso, il mais e gli altri cereali"

Cinzia Simonelli

Giovedì 19 ottobre il Centro Ricerche sul Riso ha ospitato l'evento annuale dell'Accademia Italiana della Cucina: la Cena Ecumenica 2023. Si tratta di un evento corale e condiviso dalle Delegazioni di tutto il mondo che il terzo giovedì di ottobre si ritrovano nelle diverse location stabilite per celebrare il tema annuale scelto, in questo caso, "il riso, il mais e gli altri cereali". Quest'anno si festeggia un traguardo importante, i 70 anni di questa organizzazione fondata da Ono Verгани nel 1953.

I delegati e gli ospiti sono stati accolti nell'Aula Magna del Centro Ricerche dove il presidente della Delegazione dell'AIC Milano-Brera, Nicola Rivani, ha aperto la serata, seguito dall'introduzione del direttore dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Magnaghi. Il filmato Ricelands ha permesso agli ospiti di immergersi nell'atmosfera delle risaie e di apprezzare le tante varietà italiane di riso, con mano di toccarle con



mani nei diversi Diparti-

menti del Centro. In sala didattica, sotto la guida del responsabile della Comunicazione, Davide Mantovani, si è parlato di lavorazione del riso, di resa alla lavorazione e di come siano accurati i controlli prima che il prodotto finito arrivi sulle nostre tavole. È stato ammirato il Kitchen Lab che ha ospitato e continuerà a farlo, importanti confronti culinari a colpi di sfide di risotti.

I delegati hanno, quindi, proseguito la visita nei laboratori di Chimica Molecolare e Biologia Molecolare accompagnati dalla Responsabile Cinzia Si-

monelli che ha avuto modo di illustrare alcune importanti analisi di caratterizzazione del riso: le biomietrie, che permettono di effettuare una classificazione dei diversi chicchi; la consistenza e la collosità, importanti per la definizione del comportamento in cottura delle diverse varietà.

Parlando di controllo qualità, Aldo Carnia ha spiegato quali siano i difetti da valutare per capire se e quando un riso è idoneo a essere commercializzato e a come sia complicato talvolta discernere tra le diverse varietà, tanto da do-



Un paio di immagini della Cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina svoltasi al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna

ver ricorrere alle analisi di identificazione varietale genetica.

Interessante è stata la lezione svolta dal responsabile del settore di Agro-

nomia, Marco Romani, che ha spiegato le attività principali del dipartimento e le pratiche culturali per poter ottenere una produzione di riso al top sia a livello qualitativo che di produttività. Filip Haxthausen, dirigente del dipartimento di Miglioramento Genetico, ha stupito tutti i presenti con la visita alla banca del germoplasma, vero tesoro in ambito risaia, con le sue oltre 1.700 cultivar, perfettamente catalogate e mantenute.

Dopo l'intenso momento formativo, la serata è proseguita con la Cena Ecumenica curata dal "re dell'oca" Gioachino Palestro, che con il suo staff de "La Corte dell'Oca" di Mortara ha saputo onorare al meglio il connubio riso e oca, accompagnando il tutto da perfetti abbinamenti con vini selezionati. L'organizzatrice, Vera Dini d'Arezzo, ha raccontato ai presenti, con un vero e proprio viaggio nella storia, come sia nata la risicoltura e in particolare l'iscrizione, la coltivazione e l'evoluzione fino ad arrivare a oggi della varietà Carnaroli, protagonista della serata.

L'Accademia Italiana della Cucina

L'Accademia persegue i suoi obiettivi associativi attraverso l'attività delle Delegazioni e Legazioni che attualmente sono, in Italia, 225 Delegazioni e 1 Legazione e, all'estero, 70 Delegazioni e 24 Legazioni, con più di 7500 associati. Le Delegazioni e Legazioni organizzano numerose iniziative - convegni, pubblicazioni e ricerche storiche - rivolte alla tutela e alla valorizzazione della cucina italiana. Lo studio e la ricerca che l'Accademia svolge su tutto ciò che riguarda la Civiltà della Tavola passano anche attraverso un'intensa attività conviviale, che costituisce occasione d'incontro e di fervido scambio d'idee tra gli Accademici.

AIR TEK
AZOTO INIBITO

Limus[®]
powered

Contains Limus[®]
Best nitrate protection for
optimal plant nutrition by
BASF
We create chemistry

DISTRIBUTORI:

Balzaretti Agri-Business S.r.l.

Via Strada Rotta, 3 - Borgo Vercelli (Vc)

Tel. 0161 32371

Agripiù S.a.s.

di Matteo Capra & C. Via Castello, 5 - Gamberana (Pv)

Tel. 0384 804904

Agrifarm S.r.l.

Via Cascina Cassaglia - Mortara (Pv)

Tel. 0384 90473

RACE TEK
AZOTO STABILIZZATO

with
Vibelsol

Contains Vibelsol[®]
BASF
We create chemistry



**BELOR
TOSCANA**

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



Alcune delle immagini della Sala didattica scelte per illustrare il Calendario 2024 dell'Ente Nazionale Risi

IN ALLEGATO Con questo numero de "Il Riscicoltore", la nuova edizione che valorizza l'importante realtà di Castello d'Agogna

Il calendario 2024 racconta la Sala didattica

Le immagini presentano gli ambienti in cui si svolge l'attività di formazione per i visitatori

Quanto è importante tramandare le nuove generazioni la cultura del riso? Tanto, tantissimo: altrimenti c'è il rischio che un mondo di tradizioni, di valori, di saperi, ma anche di progresso e crescita economica per migliaia di famiglie, vada perduto. Un mondo che l'Ente Nazionale Risi è chiamato a tutelare e con-

servare. Sono queste le ragioni che l'hanno spinto, negli scorsi anni, a studiare e a dar vita presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna a quella che oggi viene chiamata "Sala didattica del riso italiano". Come scrivevamo su queste pagine il giorno dopo l'inaugurazione dell'ottobre 2021, è uno strumento in

più per portare avanti lo scopo per cui l'Ente Nazionale Risi era stato istituito con Regio Decreto il 2 ottobre 1931: aiutare chi opera nella filiera risicola.

Sulle pagine del Calendario 2024, mese per mese, verrà valorizzata e fatta conoscere con le immagini che lo illustrano.

Si tratta di un ambiente

dove i visitatori vengono accolti e accompagnati in un viaggio alla scoperta del riso coltivato nel nostro Paese, rendendo in particolare i giovani e, in generale, i consumatori maggiormente consapevoli di quello che si mangia. Il tutto fondendo la tradizione della risicoltura italiana con le più moderne tecniche costrut-

tive e di comunicazione digitale.

All'interno della sala si trovano diverse aree didattiche: l'Educational LAB, dedicata alla didattica e all'apprendimento; la Farm LAB dove si illustrano le varie fasi della lavorazione del riso; la Media LAB dove, con l'utilizzo di visori, il visitatore potrà sperimentare

l'esperienza di mettere i piedi nella risaia; e la Kitchen LAB, una grande cucina allestita al piano superiore della sala, per mostrare ai visitatori come si utilizza il riso in cucina e, attraverso show cooking, insegnare a gruppi di interessati come si preparano ottimi risotti e piatti a base di riso italiano.

Bloc notes

di Fabrizio Filiberti

L'attuale strategia agroalimentare europea e il vertice di Granada.

Si è concluso lo scorso 6 ottobre, l'Europeo di Granada. Sebbene l'attenzione sia ancora catalizzata sui temi dell'immigrazione e della difesa dell'Ucraina in guerra, due ulteriori elementi chiave emergono dalle conclusioni della riunione informale: l'autonomia strategica dell'Unione europea e l'allargamento ad Est.

Le riflessioni sull'allargamento arrivano in prossimità del preannunciato pacchetto che la Commissione Europea presenterà al Consiglio, tracciando una road-map sempre più concreta di un'estensione geostorica del Vecchio Continente.

I Paesi candidati all'allargamento sarebbero beneficiari attivi de-

gli stanziamenti europei e il settore agricolo, alle attuali condizioni, rischierebbe una riduzione del 20% dei trasferimenti agli attuali Stati membri.

Nell'ottica dell'allargamento, l'unica autonomia strategica su cui l'Unione europea dovrebbe consolidare la propria presenza internazionale resta quella agroalimentare, strettamente correlata al potenziale produttivo e alla competitività delle imprese del settore primario.

Per queste ragioni le istituzioni europee dovrebbero valutare il loro sguardo anche al di là degli interessi contingenti delle singole nazioni, imbastendo un programma di investimenti in finanziamenti di lungo periodo.

Fondo per l'innovazione in agricoltura - Decreto Masaf.

È stato pubblicato il 13 ottobre scorso, sulla Gazzetta Ufficiale n. 240, il decreto Masaf che stabilisce criteri e modalità per la concessione delle agevolazioni previste dal fondo per l'innovazione.

Al fondo sono stati destinati 75 milioni di euro per ciascuno degli anni 2023, 2024 e 2025: si tratta di un contributo concedibile a fondo perduto per le aziende agricole, variabile in funzione dell'importo ammissibile che va da un minimo del 45% a un massimo del 75%.

Lo scopo del fondo è quello di sostenere la realizzazione e lo sviluppo di progetti di innovazione finalizzati all'incremento della produttività nei settori dell'agricoltura, della pesca e dell'acquacoltura. Il soggetto gestore dell'intervento sarà Ismea.



Il contributo sarà di sostegno alle aziende che concorreranno nella diffusione delle migliori tecnologie per la gestione digitale dell'impresa, all'utilizzo di soluzioni robotiche, di sensoristica, piattaforme e infrastrutture 4.0 il cui fine è il risparmio delle risorse idriche e la riduzione dell'impiego di sostanze chimiche.

Fotovoltaico: prosegue la definizione del Decreto

Si è tenuta il 27 settembre scorso una riunione della Commissione interregionale Politiche Agricole, in seduta straordinaria congiunta con la Commissione interregionale Ambiente, Energia

e sostenibilità per la materia "energia".

Le novità riguardano la definizione delle aree agricole non idonee (art. 7) e idonee (art. 8) al fotovoltaico.

Le zone classificate come STG, DOC, DOCG, produzioni biologiche e produzioni tradizionali si aggiungerebbero alle zone classificate come DOP e IGP come idonee solo ai fini dell'installazione di impianti agricoli. Un'altra novità è l'estensione anche all'agroalcolico, nell'occupazione del suolo agricolo nella disponibilità del soggetto che realizza l'intervento, attualmente ipotizzato solo per il fotovoltaico.

IL TROVAUFFICIO

Sede Sede Centrale		Sede Sede di lavoro		Sede Sede di Novara		Sede Sede di Vercelli		Sede Sede di Mantova c/o CSR		Sede Sede di Oristano	
Indirizzo	Via San Vitale, 40	Indirizzo	Via S. Maria Maddalena, 10	Indirizzo	Via Ravizza, 4	Indirizzo	Piazza Zanaghi, 14	Indirizzo	Stada per Ceresola 4	Indirizzo	Via Enrico Mattei, 92
Città	20123 Milano	Città	20123 Milano	Città	28100 Novara	Città	13100 Vercelli	Città	27030 Castellino d'Agogna	Città	09170 Oristano
Telefono	02 8859353	Telefono	02 8859353	Telefono	0161 257033	Telefono	0161 257031	Telefono	030 3032984	Telefono	0183 78641
Fax	02 8859353	Fax	02 8859353	Fax	0161 212029	Fax	0161 212029	Fax	02 3032984	Fax	0183 78641
E-mail	csz.info@entersri.it	E-mail	csz.info@entersri.it	E-mail	sez.novara@entersri.it	E-mail	sez.vercelli@entersri.it	E-mail	sez.mantova@entersri.it	E-mail	sez.oristano@entersri.it
Sede Sede Operativa		Sede Sede di Novara		Sede Sede di Vercelli		Sede Sede di Mantova c/o CSR		Sede Sede di Oristano			
Indirizzo	Via S. Maria Maddalena, 10	Indirizzo	Via Ravizza, 4	Indirizzo	Piazza Zanaghi, 14	Indirizzo	Stada per Ceresola 4	Indirizzo	Via Enrico Mattei, 92		
Città	20123 Milano	Città	28100 Novara	Città	13100 Vercelli	Città	27030 Castellino d'Agogna	Città	09170 Oristano		
Telefono	02 8859353	Telefono	0161 257033	Telefono	0161 257031	Telefono	030 3032984	Telefono	0183 78641		
Fax	02 8859353	Fax	0161 212029	Fax	0161 212029	Fax	02 3032984	Fax	0183 78641		
E-mail	csz.info@entersri.it	E-mail	sez.novara@entersri.it	E-mail	sez.vercelli@entersri.it	E-mail	sez.mantova@entersri.it	E-mail	sez.oristano@entersri.it		
Sede Sede di Novara		Sede Sede di Vercelli		Sede Sede di Mantova c/o CSR		Sede Sede di Oristano					
Indirizzo	Via Ravizza, 4	Indirizzo	Piazza Zanaghi, 14	Indirizzo	Stada per Ceresola 4	Indirizzo	Via Enrico Mattei, 92				
Città	28100 Novara	Città	13100 Vercelli	Città	27030 Castellino d'Agogna	Città	09170 Oristano				
Telefono	0161 257033	Telefono	0161 257031	Telefono	030 3032984	Telefono	0183 78641				
Fax	0161 212029	Fax	0161 212029	Fax	02 3032984	Fax	0183 78641				
E-mail	sez.novara@entersri.it	E-mail	sez.vercelli@entersri.it	E-mail	sez.mantova@entersri.it	E-mail	sez.oristano@entersri.it				
Sede Sede di Mantova c/o CSR		Sede Sede di Oristano									
Indirizzo	Stada per Ceresola 4	Indirizzo	Via Enrico Mattei, 92								
Città	27030 Castellino d'Agogna	Città	09170 Oristano								
Telefono	030 3032984	Telefono	0183 78641								
Fax	02 3032984	Fax	0183 78641								
E-mail	sez.mantova@entersri.it	E-mail	sez.oristano@entersri.it								
Sede Sede di Oristano											
Indirizzo	Via Enrico Mattei, 92										
Città	09170 Oristano										
Telefono	0183 78641										
Fax	0183 78641										
E-mail	sez.oristano@entersri.it										

Seguici su



@entersri

@entenzionalerisi

@entersri

Ente Nazionale Risi

Ente Nazionale Risi - Filiera

L'INTERVISTA Sara Scarsella e Matteo Compagnucci guidano il ristorante Sintesi di Ariccina, una Stella Michelin

Una cucina frutto di lavoro ed esperienze

Usano esclusivamente il Carnaroli, sia per i risotti del menu degustazione che per quelli inseriti in carta

Siamo ai castelli romani, nell'area dei colli Albani, precisamente ad Ariccina, una delle località più conosciute e popolari dell'area.

In questo comune di neppure ventimila anime, Sara Scarsella e Matteo Compagnucci hanno scommesso sull'apertura del loro primo ristorante, Sintesi. Era il 4 marzo 2020. Dopo pochi giorni avrebbero chiuso per la pandemia. Da lì, le alterne riaperture e chiusure che hanno vessato tutte le strutture ricettive. Tuttavia Sara e Matteo non hanno mollato e confermano di aver usato il delivery per cominciare a farsi conoscere, in poche parole, dicono: «per far capire chi eravamo».

«La Stella Michelin? Una grande emozione.

Tuttavia anche il rammarico di essermi trovata unica donna chef sul palco al momento della premiazione»

collaboratori in cucina e in sala che vengono formati con la speranza che continuino a lavorare al Sintesi con passione e tenacia.

La stella un'emozione da colpo al cuore?, chiede a Sara

«Sicuramente una grande emozione. Tuttavia anche il rammarico di essermi trovata unica donna chef sul palco al momento della premiazione. Non è un bel

messaggio: le donne in cucina, anziché aumentare, sono sempre meno».

Forse perché il lavoro della chef in cucina è faticoso?

«Questo può essere un motivo, ma credo che ve ne siano molti altri tra i quali quello di non poter sempre conciliare la famiglia e la presenza di figli con un lavoro impegnativo che ti assorbe completamente. Lo dico con cognizione di causa, perché io oggi non potrei far altro che stare in cucina; e anche nel resto del tempo, il mio lavoro di chef è in cima ai miei pensieri».

chi è

La naturalezza con cui parla e con cui racconta il progetto comune con il compagno di vita Matteo Compagnucci, anch'egli chef e con il quale ha aperto e conduce il locale, sono le altrettanto naturali spiegazioni del perché il ristorante si chiama Sintesi: la cucina è per loro il linguaggio che racchiude in sé l'essenza, la storia e la struttura di quel territorio e raccontano come l'approdo ad Ariccina sia avvenuto per una precisa scelta dopo esperienze, viaggi, in Italia e all'estero e tanto studio e passione. La filosofia di Sara e Matteo, in una parola, è la sintesi di tutto ciò che riporta al vero gusto e lo fa risaltare con l'uso di materie prime locali e nel rispetto del clima, dell'uomo

e della natura che ci circondano. E aggiunge: apriti Sintesi è stata la motivazione per cui, dopo tanto lavoro all'estero, siano rientrati in Italia.

Come si coniugano la sua cucina con quella di Matteo, pur dando per scontata la forte formazione comune ad Alma e all'estero?

«Sarò ripetitiva - spiega Sara - ma è proprio la sintesi dei nostri studi e della nostra formazione in Italia e all'estero a dar vita alle proposte che realizziamo e che proponiamo nei menu del nostro ristorante. A chi

Sara Scarsella (classe '92) romana, diplomata all'Alma di Parma, ha alle spalle, pur giovanissima, una formazione di eccellenza: come stagista da Cielo, poi a Milano Expo 2015 dove scopre nuove culture e cucine, poi ancora a Oxford (la sua prima esperienza all'estero) dove lavora come sous-chef. E poi la volta di Copenaghen, prima all'Alma, poi al Geranium. In quest'ultimo ristorante capisce cosa significhi per uno chef la cura dell'estetica e del dettaglio. Ultima esperienza, prima di ritornare in Italia, è a Sydney al Rockpool di Nell Perry.

A maggio 2022 vince la finale nazionale di Emergente Chef, iniziativa siglata Luigi Cremona/Italy. Al Sintesi, in cucina, accanto a Sara, ecco Matteo Compagnucci (classe '93), marchigiano, cuoco e pasticciere, diplomato presso l'Istituto Alberghiero di Cingoli (MC). Stagista da Caio per tre anni, parte poi per l'Inghilterra dove lavora come capo-partita al ristorante Oxford Kitchen. Si sposa,

prima di ritornare in Italia, è a Sydney al Rockpool di Nell Perry. A maggio 2022 vince la finale nazionale di Emergente Chef, iniziativa siglata Luigi Cremona/Italy. Al Sintesi, in cucina, accanto a Sara, ecco Matteo Compagnucci (classe '93), marchigiano, cuoco e pasticciere, diplomato presso l'Istituto Alberghiero di Cingoli (MC). Stagista da Caio per tre anni, parte poi per l'Inghilterra dove lavora come capo-partita al ristorante Oxford Kitchen. Si sposa,

A proposito di clienti, che tipo di avventori arriva a Sintesi?

«Una clientela molto varia: giovani, meno giovani, coppie, gruppi di amici. Arrivano dai comuni vicini, da Roma. Molti sono anche stranieri che visitano l'area dei colli Albani in occasione di tour guidati. Tutti, comunque, apprezzano molto i nostri risotti».

Avete un piccolo orto che vi soddisfa il fabbisogno del locale. Ma ora parliamo di un altro prodotto di eccellenza, il riso. Che ricordo ha del riso assaggiato da bambina?

«La mia famiglia non ha mai avuto molte dimistichezze con il riso e tantomeno con il risotto. Ricordo che ho imparato a conoscere, lavorare il riso, a fare un risotto a regola d'arte e a distinguere le diverse varietà del prodotto ad Alma. Successivamente, nel 2015, in occasione dello stage a EXPO, posso dire di aver assaggiato davvero la

completa padronanza nell'esecuzione del risotto e ho imparato anche i segreti per fare una buona tostatura, per lavorarlo all'onda, per mantecarlo».

A proposito di tostatura...

«Tosto il riso a secco. Quando comincia a cantare (strigliolare), aggiungo un bicchiere di vino o anche solo acqua, a seconda del risotto che voglio eseguire. È il caso del risotto che viene proposto su questa pagina. Un risotto talmente ricco e complesso che necessita di una semplice tostatura con acqua in modo da tenere il riso il più neutro possibile perché possa ricevere l'aggiunta del grasso di pecora e la mantecatura con il burro caldo».

Che varietà usate?

«Esclusivamente e rigorosamente la varietà Carnaroli», dice Sara, specificando di non usare le varietà colorate e di usare il Carnaroli sia per i risotti del menu degustazione che per quelli inseriti in carta.

Come definireste la vostra cucina?

«Cerchiamo di star lontano dalle definizioni. La nostra cucina è il frutto di tanto lavoro e tante esperienze: da quella nordica abbiamo imparato la cura del dettaglio, le tecniche di conservazione, quelle di

trasformazione, l'uso delleerbe. Le radici italiane, gli e ho imparato anche i segreti per fare una buona tostatura, per lavorarlo all'onda, per mantecarlo».

transformazione, l'uso delleerbe. Le radici italiane, gli e ho imparato anche i segreti per fare una buona tostatura, per lavorarlo all'onda, per mantecarlo».

transformazione, l'uso delleerbe. Le radici italiane, gli e ho imparato anche i segreti per fare una buona tostatura, per lavorarlo all'onda, per mantecarlo».

Si può far di più a livello nazionale per spingere ulteriormente la cucina e la premiazione del risotto anche all'estero?

«Crediamo che negli ultimi anni si siano fatti molti passi avanti. Un tempo non era facile trovare anche nei ristoranti italiani all'estero la cura che oggi, all'opposto, viene riservata alla proposta e alla promozione del risotto. Oggi la cultura di tale piatto è più diffusa e possiamo dire che è più familiare anche tra gli stranieri, soprattutto tra quelli che arrivano in Italia per lavoro o turismo».

Sara e Matteo parlano con cognizione di causa: il loro risotto affumicato con battuto di pecora e polvere di alloro è non solo richiestissimo. Da due anni non riescono a toglierlo dalla carta. Sarà per la completezza del piatto, oltre che ovviamente per il gusto, sarà perché lo si può assaporare all'interno del locale in caso di temperature più rigide o all'esterno, quando magari si presenta il fenomeno detto stau, con la riduzione del vapore acqueo nelle nuvole man mano che il terreno si alza, un fenomeno che coinvolge anche Ariccina, che è discretamente piovosa e battuta da venti di scirocco, libeccio e ponentino. Sarà perché Sara e Matteo hanno saputo conquistare il cuore dei loro clienti, dopo essere stati conquistati a loro volta dal paesaggio dei colli Albani. Su quei colli, infatti, pensano a un progetto futuro che dovrebbe tradursi - spiega Matteo - in una struttura più grande, immersa nel verde, dotata di un orto più grande con qualche disponibilità recettiva per il pernottamento. Inocriamo le dita per loro.



La ricetta

Risotto affumicato, battuto di pecora e polvere di alloro

Ingredienti per 2 persone

80 g Riso Carnaroli, burro caldo qb, Parmigiano 24 mesi qb, grasso di pecora affumicato qb, brodo vegetale, carne di pecora, polvere di alloro, sale e olio.

Per il burro caldo: 4 cipolle bianche, 250 ml vino bianco, 250 g burro, 110 ml aceto di vino.

Preparazione

Tagliare le cipolle finemente e metterle in casseruola, aggiungere l'aceto e il vino bianco e far ridurre. Una volta ridotto della metà, filtrare. Mettere il liquido ottenuto in planetaria con il burro e montare fino a ottenere un composto cremoso.

Per il grasso di pecora affumicato.

Sciogliere il grasso di pecora in una casseruola; una volta sciolto affumicarlo con un pezzo di carbone rovente, chiudere con un coperto e lasciare affumicare. Una volta freddo togliere il pezzo di carbone e montare in planetaria con una frusta.

Per il disco di pecora.

Macinare la pecora nella macchina macina carne, condire con olio, sale e pepe. Fare dei dischi con l'aiuto di un coppapasta e pesare 20 g di crudo di pecora per ogni disco. Una volta ottenuti i dischi, metterli in congelatore.

Per far polvere di alloro.

Essiccare in forno una trentina di foglie di alloro; una volta seche, frullare nel bimby al massimo della potenza fino a ottenere una polvere.



Per il risotto.

Tostare il riso in un pentolino; una volta tostato cominciare la cottura aggiungendo il brodo vegetale e cuocere per 11 minuti. Una volta cotto, mantecare con il burro caldo montato, il grasso di pecora affumicato montato e il parmigiano.

Servire in una fondina, mettere sopra il disco di pecora congelato e lasciare sciogliere sul piatto; infine, guarnire con polvere di alloro e servire.

Osservatorio Internazionale

A cura di Angelo Di Mambro

RICE OUTLOOK/1 Produzione 2023/24 pressoché invariata rispetto al mese scorso, con una previsione di 518,1 milioni di tonnellate

Gravi conseguenze per le restrizioni indiane

Il commercio globale di riso è previsto al di sotto del 2022 sia nella campagna 2023 che in quella successiva

Le restrizioni alle esportazioni dell'India causeranno turbolenze per almeno due annate, riducendo gli scambi di riso per il 2023 e il 2024. Lo afferma l'ultimo rapporto sulle prospettive del mercato risicolo del Dipartimento dell'Agricoltura statunitense (Usda), nonostante una revisione al rialzo delle stime.

Le previsioni commerciali globali per gli anni solari 2023 e 2024 sono state aumentate questo mese, con prospettive di esportazioni per il 2024 aumentate per Cambogia, Cina, Stati Uniti e Vietnam. Il rafforzamento delle previsioni sugli scambi commerciali per entrambi gli anni è dovuto principalmente all'aumento delle previsioni di importazione per l'Indonesia, che nei mesi scorsi ha annunciato una campagna di acquisti straordinaria per rimpinguare le scorte in caso di impatto molto forte di El Niño.

Nonostante le revisioni al rialzo di questo mese, il commercio globale di riso sia nel 2023 che nel 2024 è previsto al di sotto del 2022,



soprattutto a causa delle restrizioni all'esportazione da parte del primo esportatore, l'India, che hanno ridotto le forniture globali esportabili e aumentato i prezzi dall'estate scorsa. Il commercio globale di riso nell'anno solare 2024 è previsto a 52,5 milioni di tonnellate (base lavoro), con un aumento di 405.000 tonnellate rispetto alla previsione precedente, ma con un calo di 1,3 milioni di tonnellate rispetto alla previsione rivis-

ta dell'anno scorso, di 53,8 milioni di tonnellate. Il commercio globale di riso nel 2023 è in aumento di 700.000 tonnellate rispetto alla previsione di settembre, ma è inferiore del 4% rispetto all'anno prima. Nel mercato globale del riso, le stime sulla produzione 2023/24 sono rimaste pressoché invariate rispetto al mese scorso, con una previsione record di 518,1 milioni di tonnellate, poiché le revisioni al rialzo per la

Colombia e la Corea del Nord sono state quasi completamente compensate dalle riduzioni per Giappone, Argentina e Stati Uniti.

Le forniture totali di riso a livello mondiale nel 2023/24, pari a 691 milioni di tonnellate, sono aumentate di 670.000 tonnellate rispetto alla precedente stima, soprattutto a causa di un maggiore stock di riporto da parte dell'Indonesia, mentre le forniture totali a livello mondiale si sono con-

tratte per il secondo anno consecutivo. L'uso domestico e residuale globale nel 2023/24 è previsto a un livello record di 523,5 milioni di tonnellate, con un aumento di 806.000 tonnellate rispetto alla previsione precedente, con l'Indonesia che rappresenta l'incremento maggiore. Le scorte finali globali nel 2023/24 sono stimate a 1675 milioni di tonnellate, 130.000 tonnellate in meno rispetto alla precedente previsione e, 5,4

milioni di tonnellate in meno rispetto all'anno prima, con la Cina che rappresenta la maggior parte della revisione al ribasso di questo mese (-600.000 tonnellate a 104,5 milioni, con un calo di 2,1 milioni di tonnellate rispetto all'anno scorso). Le scorte finali dovrebbero diminuire nel 2023/24 anche in Bangladesh, India, Nigeria, Thailandia e Vietnam. Si tratta delle scorte finali globali più basse dal 2017/18.

RICE OUTLOOK/2 Ci si attende una produzione superiore ai 10 milioni di tonnellate. 1,15 milioni di ettari la superficie totale seminata

Usa, previsioni in leggero calo, ma raccolto da record

Il Dipartimento dell'Agricoltura statunitense (Usda) ha abbassato lievemente le previsioni del raccolto di riso americano 2023/24, ma la campagna in corso dovrebbe comunque far segnare un balzo della produzione del 375% rispetto alla precedente. Le stime sono state abbassate di meno di 20mila tonnellate a poco più di 10 milioni totali, con un aumento di 2,7 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente e il maggiore volume di produzione dal 2020/21. La leggera revisione al ribasso di questo mese è dovuta a una riduzione della resa prevista, che comunque è in aumento del 5% rispetto all'anno precedente e la più alta mai registrata. Le previsioni di resa sono state leggermente abbassate in California e Missouri, ma aumentate, seppur di poco, in Mississippi.

La superficie totale seminata rimane prevista a 1,15 milioni di ettari, con un aumento del 31% rispetto all'anno precedente. Si prevede che la superficie seminata a riso sia maggiore rispetto all'anno prima in tutti gli Stati a eccezione del Texas, dove le restrizioni idriche hanno ridotto le coltivazioni nella parte occidentale di Houston, mentre le piogge eccessive hanno ridotto le coltivazioni in misura mi-

nore nella parte orientale. L'Arkansas ha registrato l'aumento più consistente delle superfici seminate nel 2023/24, seguito dalla California. Si stima che le rese saranno superiori a quelle dell'anno prima in tutti gli Stati segnalati, a eccezione del Missouri, dove si prevede un leggero calo della resa media. Per il Texas, invece, si prevede una resa record. La produzione nel 2023/24 è calcolata superiore a quella dell'anno precedente in tutti gli Stati.

Per classe, la stima della produzione statunitense di varietà a grana lunga per il 2023/24 è stata abbassata di 12.600 tonnellate. L'output comunque supererà i 6,9 milioni di tonnellate, una crescita del 19% rispetto all'anno precedente. La maggior parte dell'aumento previsto per queste varietà è dovuta all'espansione delle superfici, soprattutto nel Delta, determinata dai prezzi elevati del riso al momento della semina, a un certo calo dei prezzi dei fattori di produzione rispetto ai livelli estremamente elevati dell'anno precedente e a condizioni climatiche generalmente favorevoli all'inizio della stagione in gran parte del Sud.

La produzione combinata a grana media e tonda è prevista oltre i 13 milioni di tonnellate, in lieve calo



Le esportazioni statunitensi sono in crescita

Le esportazioni di riso negli Stati Uniti sono previste per il 2023/24 a 3,9 milioni di tonnellate con un aumento di oltre 45mila tonnellate rispetto alla precedente stima e di poco meno di un milione di tonnellate sull'anno prima. Il riso a grana lunga rappresenta la totalità della revisione al rialzo da un mese all'altro.

L'aumento delle esportazioni su base annua si basa su forniture più consistenti e sulle aspettative di prezzi più competitivi. Sono le condizioni per espandere le vendite in America Latina, dove si trovano i principali mercati di

rispetto alla precedente stima, ma più che raddoppiata (+111%) rispetto all'anno prima e la più alta dal 2011/12. L'aumento sostanziale della produzione statunitense di queste varietà è dovuto principalmente alla forte ripresa delle superfici a riso in California, dove di solito si producono più di due terzi del raccolto statunitense a grana media e tonda, dopo due anni di grave siccità. Anche nel Sud le rese sono aumentate, con l'Arkansas che ha registrato la maggiore espansione.

In tutti gli Stati meridionali, a eccezione del Texas, il raccolto è anticipato, circostanza che favorisce in genere rese più elevate. Più a rilente le operazioni in California, dove il ritmo di raccolta è inferiore sia all'anno scorso che alla media quinquennale dello Stato.

shocco del riso a grana lunga americano.

Revisione al rialzo anche per le vendite di riso non lavorato in Messico e in America Centrale, più forti del previsto fino alla fine di settembre.

Le esportazioni di riso a grana lunga sono previste a 2,7 milioni di tonnellate, con un incremento di oltre il 18% rispetto all'anno precedente. Le esportazioni combinate di prodotto a grana media e tonda rimangono stimate a 1,2 milioni di tonnellate, quasi 600mila in più del livello insolitamente basso del 2022/23.

ASIA Vietnam e Thailandia saranno i due principali fornitori. Preoccupa l'impatto che potrà avere El Niño

L'Indonesia ha bisogno di 1,5 milioni di tonnellate di riso. Il programma di importazioni straordinario

Vietnam e Thailandia saranno i due principali fornitori di riso per il prossimo acquisto di 1,5 milioni di tonnellate di riso da parte dell'Indonesia. Il programma di importazioni straordinario è stato annunciato nelle scorse settimane da Jakarta per riempire i magazzini in via cautelativa, a fronte di una produzione interna che diminuisce e un impatto di El Niño che preoccupa.

Secondo gli ultimi dati dell'ufficio statistico di Jakarta, la produzione di riso

dell'Indonesia per il 2023 dovrebbe raggiungere i 30,9 milioni di tonnellate, con un calo del 2,05% rispetto ai 31,54 milioni di tonnellate dello scorso anno. La previsione si basa sui dati di produzione di agosto e sulle stime dei raccolti da settembre a dicembre.

Il Ministro dell'Agricoltura indonesiano ad interim Anief Praseyo Adi ha confermato l'informazione alla stampa indonesiana dopo l'annuncio del presidente indonesiano Joko Widodo,

che il Paese avrebbe avuto bisogno di altri 1,5 milioni di tonnellate di riso per le sue riserve nazionali da qui alla fine dell'anno, oltre ai due milioni di tonnellate di riso importati dall'inizio dell'anno fino ad ora.

Tutte le licenze necessarie per l'importazione sono state rilasciate dalle autorità competenti e l'importazione è in corso. Per «sfruttare al meglio questa opportunità» - raccomanda il ministro del Commercio di Hanoi - gli esportatori di riso vietnamiti devono pre-

stare attenzione alle indicazioni delle autorità sull'exportazione di riso nel mercato indonesiano».

Di conseguenza, gli operatori commerciali che esportano riso «dovrebbero monitorare attentamente la situazione del mercato, valutando appieno le opportunità e i rischi per sviluppare le transazioni e dovrebbero firmare contratti adeguati, garantendo l'efficienza delle esportazioni e contribuendo al consumo di tutti i prodotti a base di riso a prezzi vantaggiosi».



Cambogia punta sull'aromatico

La Cambogia si sta preparando a rafforzare le esportazioni di riso aromatico verso i Paesi del Medio Oriente in risposta all'aumento della domanda nella regione. L'ha dichiarato la Cambodia Rice Federation (CrF), l'organismo di vertice dell'industria del riso del Regno. Il presidente della CrF, Chan Sokheang, ha incontrato Amin Murraboldighi, presidente e amministratore delegato della Muller Commodities General Trading Ltd, azienda interessata a importare riso aromatico made in Cam-

bolgia nei Paesi arabi, che «ga importano circa 500.000-600.000 tonnellate all'anno», ha dichiarato Chan.

Sebbene non siano stati raggiunti accordi formali, le parti «stanno esplorando attentamente la logistica e le procedure di esportazione», ha fatto sapere la CrF.

Oltre all'espansione in Medio Oriente, la Cambogia sta progettando attentamente di esportare riso aromatico e biologico anche nell'Unione europea e, soprattutto, negli Stati Uniti.

L'India consentirà una limitata esportazione di riso non basmati

L'India consentirà l'esportazione di riso bianco non basmati a un gruppo di Paesi come le Filippine, uno dei maggiori importatori mondiali. La decisione arriva dopo il divieto imposto a luglio sulle spedizioni all'estero di riso bianco non basmati e la successiva tassa del 20% sull'export di riso parboiled per tenere sotto controllo i prezzi locali e garantire forniture sufficienti sul mercato interno.

Nuova Delhi ha dichiarato che prenderà comunque in consi-

derazione le richieste di fornitura di riso da parte di Paesi bisognosi e vulnerabili, caso per caso. Come primo atto formale del nuovo corso, l'India fornirà 295mila tonnellate di riso bianco non basmati alle Filippine, che di solito compra dal Vietnam per la maggior parte del suo fabbisogno.

Oltre alle Filippine, Nuova Delhi ha già annunciato che fornirà riso anche a Nepal, Camerun, Malesia, Seychelles, Costa d'Avorio e Repubblica di

Guinea. Complessivamente, l'India venderà poco più di 1 milione di tonnellate a questi sette Paesi. In agosto, l'India aveva già autorizzato alcune esportazioni di riso verso Bhutan, Mauritius e Singapore.

È improbabile, ha dichiarato una fonte governativa, che l'India prenda in considerazione altre richieste di forniture di riso fino a quando gli agricoltori non raccoglieranno il raccolto della nuova stagione, appena terminata.

RAVARO

NUOVO IMPIANTO ESSICCAZIONE A MOVIMENTAZIONE VARIABILE



Il mese del Riso

di Silvana Perego

BILANCIO All'industria e ai commercianti 271.800 tonnellate di riso (+19%)

Trasferimenti in crescita

Rispetto, però, a due anni fa risultano in calo di 69.000 tonnellate (-20%)

Dall'inizio della campagna i produttori hanno trasferito all'industria di trasformazione e ai commercianti di riso circa 271.800 tonnellate di prodotto, con un aumento di poco superiore alle 43.500 tonnellate (+19%) rispetto al dato di un anno fa, ma in calo di circa 69.000 tonnellate (-20%) rispetto a due anni fa. I trasferimenti dei risoni di tipo Tondo e Lungo B fanno segnare, rispettivamente, incrementi del 53% e del 39%, mentre quelli di tipo Medio e Lungo A risultano, rispettivamente, in calo del 26% e del 3%.

Nel corso del mese di ottobre si è assistito a un costante e generalizzato incremento delle quotazioni dei risoni. Sulla piazza di Vercelli si registra per il Tondo un incremento minimo di 48 euro (Centauro) e uno massimo di 92 euro (Selenio, Omega CL, Sole CL e Terra CL), mentre per le varietà da parabolici, per il S. Andrea, per il Roma e per il Lungo B l'incremento risulta essere di 48 euro. Si è riscontrato un andamento analogo presso le altre Borse merci.

L'ultimo aggiornamento dei dati Intrastat, che prende in considerazione le transazioni effettuate dal 1° settembre 2022 al 31 luglio 2023 dagli operatori italiani verso gli altri Paesi dell'Unione europea, evidenzia un dato complessivo di 463.600 tonnellate, base lavorato, con un calo di circa 39.000 tonnellate (-8%) rispetto al dato della scorsa campagna e un calo del 2% rispetto a quello della campagna ancora precedente.

Rispetto all'anno scorso sono risultate minori consegne per il riso Tondo (-19.279 t; -14%), per il Medio (-3.528 t; -28%) e per il Lungo A (-19.963 t; -18% t), mentre sono aumentate quelle del Lungo B (+3.758 t; +2%).

Esaminando i flussi verso i principali partner commerciali, si rileva che le consegne sono aumentate verso la Francia (+7.781 t), i Paesi Bassi (+6.833 t) e l'Austria (+2.615 t), mentre si sono ridotte quelle verso la Spagna (-19.469 t), la Repubblica Ceca (-11.885 t) e la Germania (-9.760 t).

Relativamente agli scambi commerciali, risulta un export di poco superiore alle 19.900 tonnellate,

base lavorato, con un calo di circa 2.300 tonnellate (-10%) rispetto a un anno fa, e un import di quasi 20.800 tonnellate, base lavorato, con una riduzione di circa 1.300 tonnellate (-6%) rispetto al dato registrato nella scorsa campagna.

Unione europea

Secondo i dati della Commissione europea, l'import nell'Ue per la campagna corrente si è attestato a poco più di 149.800 tonnellate, base lavorato, in calo di circa 37.500 tonnellate (-20%) rispetto alla campagna precedente.

Con un volume complessivo di 21.278 tonnellate, in equivalente lavorato, Pakistan, Guyana e India sono i maggiori fornitori di riso semilavorato, mentre Cambogia e Myanmar risultano essere i principali partner commerciali per il riso semilavorato/lavorato con 52.538 tonnellate. Nello specifico le importazioni dalla Cambogia, circa 31.700 tonnellate, di cui circa 28.600 di riso Indica, risultano in aumento di poco più di 6.300 tonnellate (+25%), mentre quelle provenienti dal Myanmar, quasi 20.800 tonnellate, di cui circa 13.400 tonnellate di

tipo Indica, mostrano un calo di circa 20.700 tonnellate (-50%).

L'export si colloca a 32.300 tonnellate circa, facendo segnare un calo di poco superiore alle 8.000 tonnellate (-20%) rispetto a un anno fa.

Il calo maggiore interessa il riso semilavorato/lavorato che passa dalle circa 38.000 tonnellate di un anno fa alle 30.700 tonnellate attuali (-7300 t ca.; -19%).

L'export verso il Regno Unito si colloca a 14.281 tonnellate, base lavorato, facendo segnare un calo del 22% rispetto a un anno fa.

IMPORT & EXPORT UE

EFFETTIVO SDOGANATO
DAL 1/9/2023 AL 21/10/2023

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

Paesi		Import	Paesi		Export
Francia		29.035	Italia		14.404
Paesi Bassi		26.040	Spagna		6.203
Belgio		16.393	Belgio		3.712
Italia		14.910	Paesi Bassi		3.011
Spagna		12.287	Grecia		1.260
Polonia		9.944	Portogallo		1.073
Germania		8.218	Lettonia		758
Portogallo		6.998	Polonia		408
Svezia		4.447	Romania		371
Rep. Ceca		4.405	Rep. Ceca		327
Bulgaria		4.082	Germania		182
Lettonia		2.878	Francia		159
Altri Ue		10.212	Altri Ue		424
TOTALE		149.849	TOTALE		32.292
Rotture di riso		34.651	Rotture di riso		861

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 31/10/2023

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Selenio		18.787		
Centauro		9.743		
Alpi		42.582		
TOTALE TONDO		71.112		
Loto	2.352			
Padano-Argo	216			
Viatoro Medio	2.043			
Viora Miano	1.900			
TOTALE MEDIO	8.484			
Loto-Arcate	31.816			
S. Andrea	2.347			
Roma	15.707			
Bado	5.262			
Achario-Violano	21.728			
Camorali	21.513			
Varia Lungo A	6.550			
TOTALE LUNGO A	165.853			
TOTALE LUNGO B	88.278			
TOTALE GENERALE	271.836			

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

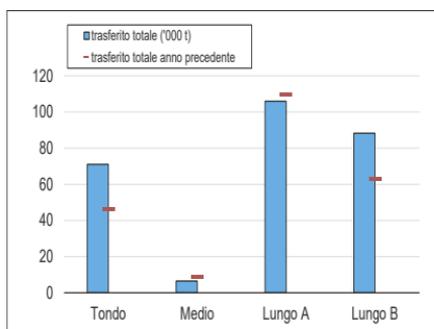
LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	369.281	46.543	12,60%
Medio	40.011	8.782	21,95%
Lungo A	508.093	109.677	21,59%
Lungo B	337.692	63.316	18,75%
TOTALE	1.255.077	228.318	18,19%

2021/2022	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	396.939	93.389	23,53%
Medio	40.224	9.131	22,70%
Lungo A	722.781	150.020	20,76%
Lungo B	346.471	88.378	25,51%
TOTALE	1.506.415	340.918	22,63%

2020/2021	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	462.453	84.234	18,21%
Medio	51.149	8.313	16,25%
Lungo A	722.996	149.872	20,73%
Lungo B	305.377	78.075	25,57%
TOTALE	1.541.875	320.494	20,78%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



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