

L'ISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it

L'INTERVISTA Natalia Bobba è nata a Vinzaglio dove gestisce l'attività dell'azienda risicola di Cascina Pernasca La nuova presidente dell'ENR si presenta

«Punterò molto sulla promozione per far conoscere, apprezzare e quindi far aumentare il consumo»

Natalia Bobba

L'Ente Nazionale Risi è l'unica realtà nazionale ed europea in grado di rappresentare una intera filiera legata a un prodotto specifico. È una realtà che altrimenti produttori di riso ci inviano e di cui dovremmo essere fieri.

Il futuro che ho davanti nel ruolo di Presidente di Ente Risi, è per me grande motivo di orgoglio e di im-

pegno. Sono consapevole che le sfide che dovrò affrontare saranno molte: esaminare e risolvere le problematiche attuali e quelle che arriveranno, mantenere e possibilmente migliorare i confronti non facili in ambito europeo, i delicati ma necessari equilibri tra risicoltori e industria di trasformazione, affrontare le leggi di mercato e la volatilità dello stesso, far fronte alle concorrenze sleali, puntare molto

sulla promozione per far conoscere, apprezzare e quindi far aumentare il consumo pro capite nazionale di riso.

Quelle sopra elencate sono solo alcune delle tematiche che insieme al nuovo C.d.A. affronteremo.

Il confronto con le parti, l'onestà intellettuale, i contraddittori e le critiche costruttive, il saper ascoltare e non prevaricare a tutti i costi, saranno solo alcuni strumenti con

cui lavorare per raggiungere gli obiettivi.

Il nostro riso coltivato dai risicoltori e trasformato dalla nostra industria, merita rispetto perché dove c'è un chichio di riso, c'è il lavoro, impegno, investimenti, tempo e fatica sia che provenga dal Piemonte o dalla Sardegna, dal Veneto o

dalla Lombardia, dall'Emilia Romagna o dalle piccole realtà in Toscana e Calabria.

Ringrazio per tutto ciò che ha realizzato nel corso dei suoi tre mandati, il dottor Paolo Carrà che mi ha preceduta nel ruolo di Presidente.

Raccolgo il suo testimone, spero di poterlo avanti e raggiungere molti traguardi!



Natalia Bobba è la nuova presidente dell'Ente Nazionale Risi. Imprenditrice risicola di Vinzaglio, per anni ha guidato l'Associazione Donne & Riso

rebbe piaciuto andare a valutare anche gli agrumi del Sud, ma quello mi è sempre stato precluso». Era una delle poche ragazze che negli anni '80 svolgeva quella professione e la promozione del lavoro femminile e le questioni di genere (figuriamoci la nascita del movimento "me too") erano ancora di là da venire...

CONTINUA A PAG. 2

Giuseppe Pozzi

Sarà arrivata ai vertici dell'Ente Nazionale Risi un po' inaspettatamente (alzì la mano chi ne aveva pronosticato la nomina in tempi non sospetti...). Qualcuno avrà pure storcì il naso per il fatto che, in un mondo dove gli uomini sono nettamente la maggioranza, sia stata scelta una donna (ma quando, se non proprio ora?). Eppure la nuova presidente, Natalia Bobba da Vinzaglio, fin dalla sua prima uscita ufficiale al convegno dell'AIRI a Castello d'Agogna, lo scorso 15 dicembre, ha dimostrato che in quel ruolo si trova a suo agio e ha tutte le intenzioni di dare il meglio di sé come ha scritto anche in queste poche righe di saluto riportate sopra.

Per meglio conoscerla e presentarla ai nostri lettori, le abbiamo fatto alcune domande (qualcuna anche "spiritosa").

Nata il 15 gennaio 1961 in quel di Vinzaglio (un po' ai primi anni, ma lo stesso giorno di Giorgio Meloni: sarà un caso? Mah...), direttamente in cascina, perché allora si usava così, ha una sorella maggiore di quattro anni. Il papà avrebbe voluto un maschio, ma di fronte alla realtà se la cavò con una saggia battuta: «Vuol dire che le porterò

entramba a ballare».

Studi all'Istituto Agrario di Vercelli, «con uno staff di insegnanti capaci e severi» ricorda - tanto che i miei

compagni che hanno continuato all'università hanno vissuto di rendita per un paio d'anni». Fatta la maturità, mentre è indecisa se

proseguire gli studi, comincia l'attività di stima dei danni della grandine in un'assicurazione e in un certo qual modo se ne innamorata; tanto che continuerà a farlo per una quarantina d'anni riuscendo a conciliare anche l'attività di gestione dell'azienda risicola di Cascina Pernasca e una pluriennale consulenza presso la multinazionale tedesca Basf, seguendo l'arrivo della tecnologia Clearfield.

«La libera professione peritale, legata alla stima dei danni da avversità at-

Il nuovo CdA

Con nota trasmessa in data 8 gennaio 2024 è stato notificato il D.M. del 29/12/2023 con il quale il Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ha nominato il Consiglio di Amministrazione dell'Ente Nazionale Risi composto, oltre da Presidente Natalia Bobba, dai seguenti componenti: Massimo Brustia, Emanuele Occhi, Riccardo Preve e Maria Grazia Tagliabue.

CRITICITA' Abbiamo sentito i presidenti per capire cosa ci si deve aspettare in vista della prossima primavera

Acqua, le scelte di Consorzi e Associazioni

Qual è la situazione irrigua che si prospetta nei prossimi mesi? È una domanda che tutti i risicoltori si pongono e si porranno ormai per sempre all'inizio della stagione. La preoccupazione di tutti, evidentemente, è quella di non trovarsi di fronte a situazioni simili a quelle del 2022.

Certo si guarda il cielo e si spera nella neve d'inverno (siamo all'inizio di gennaio e per ora poche tracce...), e nella successiva pioggia nei momenti adatti. Ma ci si chiede, anche, come stanno agendo Associazioni e Consorzi irrigui di Lombardia e Piemonte che interes-

sano le risale. Per questo abbiamo rivolto ai loro presidenti tre domande.

1. Cominciamo dal tema della somministrazione invernale, fondamentale per la migliore gestione della risorsa idrica: come si sono mossi i vostri Consorzi?

2. Altra tecnica utile a migliorare la gestione dell'acqua a livello territoriale è quella della semina in acqua per

la prossima primavera. Su questo tema, il "Protocollo d'azione per il miglioramento della gestione del-



la risorsa idrica in periodo di crisi idrica nella risicoltura del Bacino del Po tra Dora Baltea e Ad-da-area Nord Ovest», sottoscritto lo scorso 15 marzo a Castello d'Agogna, era piuttosto chiaro. Ricordando anche la possibilità offerte dai PSR (che premiano i risicoltori che scelgono la semina in som-

mersione), quali decisioni hanno posto in essere i vostri Consorzi per facilitare la scelta della semina in acqua?

3. È possibile favorire l'approvvigionamento della risorsa idrica, in condizioni di non totale disponibilità dalle principali fonti di derivazione, alle aziende che adottano la semina in acqua, relativamente al primo mese/mese e mezzo di coltivazione visto che svolgono una pratica con ricadute positive su tutto il territorio? Ecco le risposte che abbiamo raccolto.

CONTINUA A PAG. 3

Nella Relazione Annuale le prove dei nostri tecnici

Per destreggiarsi nella preparazione di una nuova campagna risicola viene in aiuto la nuova edizione sintetica della Relazione Annuale di Ente Nazionale Risi che trovate allegata a questo numero del *L'Isicolto*.

Vi sono presentate le prove condotte dal Servizio Assistenza Tecnica (SAT) nel 2023 e consente di informarsi riguardo alle attività dimostrative realizzate sul territorio, riassumendo in maniera pratica e concisa i principali risultati ottenuti.

Il testo completo della Relazione Annuale, invece, è disponibile sul sito di Ente Nazionale Risi www.enterisi.it.

Alle pag. 4-5

Torna la Fiera in Campo, dal 23 al 25 febbraio

Al centro fieristico Vercelli Fiere di Ceresanablot ci si sta preparando alla nuova edizione della Fiera in campo, la 45°. Anche quest'anno la rassegna sarà importante per il mondo del riso a livello europeo sarà organizzata dall'Associazione Nazionale Giovani Agricol-



Biologico, aggiornata la lista delle varietà

La continua evoluzione del panorama varietale (negli ultimi 3 anni sono state inseri-

te ben 92 nuove varietà) ha determinato un impatto anche nell'ambito della coltivazione del riso biologico. Nel 2017 l'allora MIPAAF aveva trasmesso una circolare a tutti gli Organismi di controllo del biologico nella quale risultavano 198 varietà di riso che il CREA aveva suddiviso nei seguenti 5 gruppi merceologici. Considerato che sono passati sette anni dalla circolare del Ministero, era necessario aggiornarla per classificare le nuove varietà nell'ambito dei 5 gruppi merceologici del CREA. Su richiesta dell'Ente Nazionale Risi il MASAF ha fatto aggiornare dal CREA la lista delle varietà che riportiamo all'interno.

A pag. 8-9

SEGRE DA PAG. 1 - LA NUOVA PRESIDENTE DELL'ENR SI PRESENTA

A proposito di questioni di genere, sarà un caso che proprio lei sia diventata la prima donna a presiedere l'Ente Nazionale Risi dalla sua nascita nel 1931?

Passiamo alle domande.

Com'è arrivata alla nomina di presidente dell'Ente Risi? Innanzitutto, se l'aspettava? E com'è andata?

«Sinceramente non me l'aspettavo. Con Paolo Carrà ci conosciamo da una vita e sapevo che concludeva il suo mandato. Ma quando, lo scorso luglio, mi disse: "Devi farlo tu", mi sono messa a ridere. Pensavo scherzasse. Conclusa: "Pensaci". Poi a settembre mi ha chiamato Massimiliano Gianstanti, il presidente di Confagricoltura, e mi ha detto che stavano valutando di proporre la mia candidatura. Ho dato la mia disponibilità e poi è andata come avete visto. Ne sono contenta? Certo, è gratificante dopo una vita passata in mezzo al riso».

A questo proposito, se dovesse definire con una frase o una parola il suo legame con il riso, cosa direbbe?

«Che sono nata in mezzo al riso e che con lui ho un legame di vita, fa parte del mio Dna. Da generazioni la mia famiglia lavora in risaia».

Si è già fatta un'idea su cosa intende fare da presidente? Quali sono i punti su cui ritiene di doversi spendere di più?

«Innanzitutto la promozione del nostro prodotto. Ci tengo molto e l'esperienza fatta con l'associazione Donne & Riso che ho presieduto per diversi anni me lo ha confermato l'importanza. Abbiamo un gioiello come il Centro Ricerche sul Riso che va fatto conoscere anche al di fuori dei nostri territori risicoli, a cominciare dalla maggior parte della Lombardia, ma anche nel resto del Paese».

Così come mi piacerebbe iniziare un dialogo col Mi-

nistero dell'Istruzione per una più ampia educazione alimentare dove il riso dovrebbe rivestire un ruolo da protagonista. Poi dovrà affrontare le tematiche europee: magari facendo capire che il green è importante, ma che la gente vuole mangiare e la produzione ha altrettanto valore. E cercherò di valorizzare ancora di più la qualità del riso italiano che, è bene ricordarlo, non si imbroviano, ma arriva da un duro lavoro che va riconosciuto, parlando con l'industria e le altre parti interessate».

Dicevamo che vogliamo "scoprire" il nuovo presidente dell'Ente Nazionale Risi. Allora, passiamo a domande più "leggere", ma che ci consentono di conoscere meglio Natalia Bobba.



Qual è il suo maggior pregio?

«Credo la sincerità. Lo ammetto, sono piuttosto impulsiva e dico quello che penso, a costo di pagarme le conseguenze. Anche se, col tempo, sono diventata più diplomatica».

E il suo peggior difetto?

«Il rovescio della stessa medaglia. Forse è proprio per questo che, invecchiando, sono diventata più prudente. Mi è servita anche l'esperienza da vicesindaco del mio paese per ben 24 anni. All'inizio ero un po', come si suol dire, "pasionaria"; poi i due sindaci che si sono succeduti mi hanno insegnato a trattenermi. Qualche volta hanno dovuto anche tirarmi qualche calcio sotto il tavolo...».

Se non avesse fatto l'imprenditrice agricola, cosa le sarebbe piaciuto fare?

«Il mio sogno era la veterinaria, ma dopo aver scoperto dal veterinario che seguiva i nostri animali che per arrivare alla fama bisogna superare ben 54 esami... In alternativa mi sarebbe piaciuto anche fare la hostess perché mi è sempre piaciuto viaggiare».

A scuola come andava?

«Sempre promossa, però quando la mamma andava ai colloqui con i professori risultavo la classica studentessa di cui si diceva "potrebbe fare di più"».

Aneddoti di quell'epoca?

«Ricordo un compito in classe di contabilità col professor Maratelli: lo sbagliavo tutti tranne me. Il che lo sorprese enormemente al punto che disse: "Io io non sono stato capace di spiegarvi la Bobba è fortunata". A che mi sono alzata e ho detto: "È sicuramente la seconda ipotesi. Però, nel caso volesse rifare il compito, in caso volesse rifare il compito, in caso volesse rifare il compito"».

Qual è, invece, la cosa più bella che ha fatto?

«I viaggi. Credo che i soldi impiegati viaggiando siano quelli meglio spesi perché si impara tantissimo. Ho avuto degli zii che fin da piccola mi portavano con loro. Quando avevo più tempo riuscivo a fare un paio di viaggi all'anno. A gennaio andavo quasi sempre in Kenya, a Isiolo dove mio cugino era sacerdote missionario: lì ho tessuto legami che conservo ancora oggi anche se a distanza».

Ma ha un posto del cuore?

«Sì, la piccola mansarda che ho a La Salle in Valle d'Aosta. Quando vado lì, che sia un giorno, un week end o una settimana, sto davvero bene».

Visto che parliamo di cuore: legami affettivi?

«Non sono sposata per-

ché ho sempre detto che avrei arricchito gli avvocati divorzisti. Ho comunque avuto una lunga relazione durata 23 anni. Ma è difficile starmi dietro: sono molto individualista e ho una vita impostata in questo modo».

Qual è la cosa più bella che le hanno detto?

«In occasione della nomina a presidente dell'Ente Risi si trovavo tante persone, quelle di cui mi fido, che mi hanno incoraggiato e che mi hanno detto che avevo le doti per fare bene».

Cosa la fa arrabbiare di più?

«Mi arrabbio quando mi accorgo che qualcuno tenta di prendermi in giro quando io mi racconto delle menzogne».

Qual è la cosa più folle che ha fatto?

«Siccome sono molto curiosa e quando viaggio non mi tiro mai indietro, soprattutto quando si tratta di cibo, una volta, in Vietnam, ho mangiato il cobra reale».

Un'altra volta, invece, mi sono addormentata in barca per una settimana in alcuni fiumi affluenti del Rio delle Amazzoni con un amico e un paio di indigeni che ci accompagnavano. Ovviamente non parlavo la nostra lingua e a quell'esperienza fu un po' di inscienti e col senno di poi forse oggi non la rifarei».

«La nomina?»

Sinceramente non me l'aspettavo. Con Paolo Carrà ci conosciamo da una vita e sapevo che concludeva il suo mandato. Ma quando, lo scorso luglio, mi disse: "Devi farlo tu", mi sono messa a ridere. Pensavo scherzasse».

«Amo gli storici cantautori italiani, Vecchiotti, De André, Battisti... Nessuno dei giovani mi fa impazzire, al massimo mi piace qualche singola canzone».

«C'è una cosa che mi piace di più: il mio cane».

«Sicuramente. Ne faccio perché sono impulsiva e poi mi dico: "Porca miseria..."».

«C'è una cosa che mi piace di più: il mio cane».

«Sicuramente. Ne faccio perché sono impulsiva e poi mi dico: "Porca miseria..."».

«C'è una cosa che mi piace di più: il mio cane».

«Sicuramente. Ne faccio perché sono impulsiva e poi mi dico: "Porca miseria..."».

«C'è una cosa che mi piace di più: il mio cane».

«Sicuramente. Ne faccio perché sono impulsiva e poi mi dico: "Porca miseria..."».

«C'è una cosa che mi piace di più: il mio cane».

«Sicuramente. Ne faccio perché sono impulsiva e poi mi dico: "Porca miseria..."».

«C'è una cosa che mi piace di più: il mio cane».

«Sicuramente. Ne faccio perché sono impulsiva e poi mi dico: "Porca miseria..."».

È superstitiosa?

«No, però ho dei miei riti ed essendo religiosa sono devota a due Madonne: quella di Lourdes, dove vado anche come volontaria a portare i malati, e quella di Oropa. A Lourdes ho acquistato un anello da cui non mi separo mai».

Come va in cucina? Se la cava?

«Sì, mi piace cucinare. In particolare i dolci, visto che ho sempre fatto tante torte, ma mi sto specializzando in altri i primi».

Piatto che le riesce meglio? Occhio a cosa dice, visto il ruolo che ricopre...?

«Risotto con zucca e gorgonzola».

«Sì salvata... E le piace leggere?»

«Certo, anche se mi manca il tempo. Riesco a farlo alla sera, quando sono a letto, se non sono troppo stancata».

Ci dica qualche titolo che le è particolarmente piaciuto.

«Un uomo» di Oriana Fallaci, un'autrice che amo particolarmente. «Il nome della rosa» di Umberto Eco, ma anche l'ultimo che ho letto, «Le otto montagne» di Paolo Cognigni: prima ho visto il film, ma devo dire che il libro l'ho apprezzato molto di più».

E per quel che riguarda la musica?

«Amo gli storici cantautori italiani, Vecchiotti, De André, Battisti... Nessuno dei giovani mi fa impazzire, al massimo mi piace qualche singola canzone».

«C'è una cosa che mi piace di più: il mio cane».

«Sicuramente. Ne faccio perché sono impulsiva e poi mi dico: "Porca miseria..."».

«C'è una cosa che mi piace di più: il mio cane».

«Sicuramente. Ne faccio perché sono impulsiva e poi mi dico: "Porca miseria..."».

«C'è una cosa che mi piace di più: il mio cane».

«Sicuramente. Ne faccio perché sono impulsiva e poi mi dico: "Porca miseria..."».

«C'è una cosa che mi piace di più: il mio cane».

«Sicuramente. Ne faccio perché sono impulsiva e poi mi dico: "Porca miseria..."».

«C'è una cosa che mi piace di più: il mio cane».

«Sicuramente. Ne faccio perché sono impulsiva e poi mi dico: "Porca miseria..."».

È superstitiosa?

«E dico anche che l'arte della diplomazia l'ha già imparata bene».

Haifa

Multicote Agri™ Rice

La tecnologia Haifa per la concimazione efficiente e performante del Riso

Concimi completi NPK con Azoto a Cessione Controllata

Accompagnano la nutrizione del riso per tutto il suo ciclo culturale indipendentemente dal tipo di terreno e dal tipo di semina (sommersione o a file interrate)

Riduzione e/o eliminazione delle perdite incontrollate di Azoto in falda

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

■ **Concimazione tradizionale** ■ **Multicote Agri™ Rice**

MECCANISMO D'AZIONE DELLA TECNOLOGIA MULTICOTE™ SU RISO

penetrazione del vapore acqueo H₂O

dissoluzione e diffusione degli elementi nutritivi N

membrana polimerica vuota che viene biodegradata

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

I formulati Multicote Agri™ Rice sono distribuiti in esclusiva da

terrepadane

Centrale Agricola del 1900

SEQUE DA PAG. 1 - ACQUA, COME SI STANNO MUOVENDO LE ASSOCIAZIONI E I CONSORZI

Associazioni**Irrigazione Est Sesia, presidente Camillo Colli**

«In quanto al rischio la tematica della ricchezza della falda, l'Associazione Irrigazione Est Sesia, nell'attuale stagione jemale, ha dispensato con l'irrigazione idrica una superficie totale di 2754 ettari, di cui 2279 ettari in Lombardia e 475 in Piemonte. Inoltre, dando seguito all'attività di circolazione di risorsa idrica nella propria rete consortile anche in periodi non prettamente irrigatori, che vanno da ottobre a dicembre e per circa 50 ettari di risorsa, Est Sesia contribuisce costantemente all'importante attività di rimpinguamento della falda, apportando inoltre benefici ambientali e paesaggistici a tutto l'ecosistema correlato ai fontali e alle marcite».

Attualmente, a causa della messa in asciutta del canale Cavour per lavori propeudici al consolidamento del tratto in rilevata in corrispondenza della valle del fiume Dora Baltea, e fino al 5/2/2024, nella rete consortile circola acqua proveniente dalla canale Dora Baltea per un totale di circa 15 m³/medi, soggetti ad importanti oscillazioni dovute al fenomeno dell'hydropacking che caratterizza il fiume Dora Baltea. Questa situazione, pur se non è contenuta, permette la non asciutta totale di due arterie di grande importanza dell'Associazione: il derivatore Quintino Selva e il derivatore Vigezzo.

2. Innanzitutto è fondamentale premettere che l'Associazione non ha proposte impositivo sui propri Associati in merito alle scelte colturali adottabili. Pertanto, anche l'immissione di risorsa idrica nei canali al fine di stimolare l'avvio precoce delle derivazioni irriega da parte dell'Associazione e, conseguentemente più agevole propensione alla pratica dell'irrigazione a sommersione, il tutto ovviamente strettamente correlato alle disponibilità di risorse idriche in primavera, potrebbe essere non del tutto praticabile, potendo comportare difficoltà gestionali dovute ad esempio alla presenza di appezzamenti limitrofi coltivati con riso in asciutta e colture a differente idro-esigenza, come le colture venerative. Questi ultimi, in particolare, nei mesi di marzo e aprile possono subire danni irrimediabili.

3. Facendo riferimento a quanto verificatosi negli scorsi mesi di marzo-aprile 2023, a fronte delle difficoltà legate alla scarsità di risorsa idrica del periodo (circa 16 m³/di di risorsa idrica disponibile tra Canale Cavour e canale Regina Elena) ed alla con-

comitante esigenza di irrigare le colture venerative, pensa la possibile perdita del raccolto a causa delle mancate piogge, l'Associazione ha optato per mantenere attive le sommersioni già in essere lungo il derivatore Vigezzo, bloccando momentaneamente le ulteriori dispense e dirottando le restanti acque a soccorso delle colture venerative bisognose. Una volta terminata questa fase emergenziale, sono state attivate anche tutte le ulteriori dispense precedentemente bloccate. La metodologia operativa adottata nei primi mesi di stagione irrigua 2023, avendone portato a buoni risultati in presenza di quantitativi molto scarsi di risorsa idrica, potrebbe essere agevolmente replicata anche in anni con maggiori disponibilità di risorsa, sempre specificatamente ai mesi di marzo e aprile; in questo periodo, l'Associazione potrebbe infatti fare in modo di salvaguardare, per quanto possibile, le colture seminate in acqua. Dal mese di giugno in poi, l'Associazione seguirà i regolari ordinari di dispensa.

3. Si, sarà possibile a condizione che le richieste siano avanzate in tempo utile per una adeguata programmazione della distribuzione idrica nel suo insieme. In merito alle previsioni meteo, nell'arco dei prossimi mesi, siamo in grado di assicurare acqua a sufficienza.

Consorzio Est Ticino Villosi, presidente Alessandro Foti

Il Consorzio Est Ticino Villosi si propone favorevole sempre più la sommersione invernale, limitando, laddove possibile, la durata delle asciutte dei canali e agevolando appunto l'irrigazione a sommersione idriche jemali. In questo momento il Consorzio sta partecipando, in qualità di partner della cordata italiana, assieme al Politecnico di Milano al progetto Maurice (MAnagement of Urban Water Resources In Central Europe), nell'ambito del bando Interreg Central Europe 2021-2027. Il progetto triennale, che vede la Polonia capofila, si propone di valorizzare l'uso virtuoso della risorsa irrigua, puntando ad una sua migliore gestione. Il progetto, peraltro, è coordinato dalla competenza di EstVillosi, si sviluppa nell'area a sud del derivatore di Parabiago, nell'Altoatesina, dove diversi agricoltori han-

no dato disponibilità per permettere appunto l'allargamento dei campi di coltivazione irriguati. Obiettivo del Maurice è quello di determinare la correlazione tra le erogazioni jemali e la ricarica della falda acquifera.

Il Consorzio concorda sulla centralità della semina del riso in sommersione ai fini della ricarica della falda e anche di un certo risparmio idrico se solo si considera che a questo tipo di semina riesce a scongiurare il picco di idroesigenza estiva, determinato dalla concomitante coltura del mais. Le risorse idriche disponibili in questa tecnica sono tuttavia di competenza della Regione, che in passato ha favorito al contrario il passaggio alla semina in asciutta, finanziando l'acquisto di parte degli operatori di mezzi ad essa dedicati. Per quanto concerne il Consorzio, la riduzione del 50% della durata delle asciutte dei Navigli (da sei a tre mesi) e la conseguente disponibilità d'acqua un po' in anticipo rispetto al passato avrà senza dubbio quest'anno effetti benefici anche sulla semina in acqua.

3. Sì, sarà possibile a condizione che le richieste siano avanzate in tempo utile per una adeguata programmazione della distribuzione idrica nel suo insieme. In merito alle previsioni meteo, nell'arco dei prossimi mesi, siamo in grado di assicurare acqua a sufficienza.

Consorzio di Bonifica e Lacerelle, presidente Leonardo Gilì

1. Il Consorzio sta valutando di destinare acqua in base alla sommersione invernale in base, sia alla possibilità di avere l'acqua sia alle dinamiche che ogni azienda pone in essere. Da parte nostra si è fatto un lavoro congiunto per identificare attive le reti principali e i vari reticoli.

2. Premesso che la scelta di come seminare (in acqua o in asciutta) è una decisione delle singole aziende, le linee strategiche c'è la promozione della semina in acqua. Il problema è avere l'acqua dal fiume Sesia e dalle nostre tre dighe sul canale Cavour (Sesio e sulla Ravasanna). In situazioni normali, il 16 marzo noi distribuiamo l'acqua alle aziende agricole. Negli ultimi due anni è stato possibile irrigare 40 giorni in meno: il 24 aprile del 2022 e il 21 aprile del 2023, perché l'acqua degli invasi era sufficiente solo per garantire la potabilità nei Comuni interessati e il Consorzio ha distribuito in alcuni salvasi solo grazie alla nostra struttura che ha fatto un grande lavoro sui distretti per garantire una pianificazione di turnazioni

“millimetriche” che hanno permesso di ridurre il danno. La soluzione del problema, come ripeto da anni, c'è: è la realizzazione, indispensabile e ormai improcrastinabile, della diga sul Sessera e il collegamento con gli altri tre invasi. In questo modo risolveremo anche il problema dell'acqua potabile nei Comuni coinvolti.

3. Questa pratica è già diffusa sul nostro territorio: ci intende seminare in sommersione, si rivolge a noi, si va dal distretto e si organizza la distribuzione dell'acqua. Sempre se c'è l'acqua. Al 10 gennaio, l'invaso sull'Ingganga è pieno al 58,5% della portata (4.023.496 m³), quello sul l'Osola al 59,1% (3.798.189 m³) e sulla Ravasanna al 97,9% (4.624.050 m³).

Associazioni Irrigazione Ovest Sesia, presidente Stefano Bondesan

Innanzitutto, Bondesan tiene a precisare che il tema dell'acqua di falda è un tema molto complesso e dibattuto e nonostante le competenze dell'Associazione nel gestire l'acqua all'interno del proprio territorio, è importante approfondire e integrare anche con gli enti e ricercatori che si dedicano costantemente alla ricerca e allo sviluppo della risorsa idrica.

1. Sicuramente la sommersione invernale potrebbe apportare miglioramenti sia per la ricarica della falda sia per una minore emissione di gas come traspare anche da studi di cui siamo all'Ente Nazionale Risi. Tuttavia, vi sono diverse difficoltà nella gestione di una irrigazione invernale, in quanto non è possibile garantire l'acqua in modo capillare poiché a causa delle temperature sotto zero in montagna, la disponibilità idrica nei fiumi diminuisce. Vi sono poi problemi tecnici legati alle manutenzione della rete che de-

vonno essere eseguite durante la fase di asciutte dei canali, quindi in inverno. La misura prevista dal PSR che sulla carta porterebbe benefici tecnico/ambientali è però una misura che da un altro punto di vista crea una forte sperequazione tra gli utenti. Per prelevare l'acqua dai fiumi servono una concessione e con il relativo pagamento del canone alla Regione e la portata prelevabile nel periodo invernale è inferiore a quella disponibile durante l'irrigazione estiva; pertanto la quota acqua prelevata viene indirizzata sulle aste in cui sono dislocate le centrali idroelettriche di proprietà AIGOS, che sono un importante introito nel bilancio dell'Associazione che consente di abbattere i costi di gestione a beneficio di tutti i consorziati. Sarebbe, quindi, una misura sperequativa perché se da quella poca acqua dalle aste in cui sono dislocate le centrali, per dirottare la cui potrebbe effettuare una sommersione invernale dei terreni, andrei a sottrarre quella parte di reddito che oggi ricade su tutti i consorziati a favore di poche imprese. Inoltre, ritengo che la sommersione invernale sarebbe “a macchia di leopardo” sul nostro comprensorio, potrebbe essere effettuata al massimo fino alla fine del mese di gennaio, (dopo tale data i terreni devono essere in asciutta per effettuare le lavorazioni). Stante lo studio presentato in Ente Risi, a 90 giorni dall'uscita delle risaie la falda risulta bassa, quindi il beneficio ai fini del ricambio potrebbe essere molto limitato o nullo, ma per questo servono ulteriori studi scientifici.

Ecco perché sicuramente è da incentivare questa misura, ma solo nei casi in cui l'imprenditore disponga di acqua propria (es. fontanili) che gli consenta di poter gestire in autonomia una sommersione invernale.

2. È ovvio che la falda sia un elemento importante per la conservazione dell'acqua nel territorio vercellese che attraverso le sue caratteristiche geomorfologiche consente a questa di scorrere per km (sia in superficie che nel sottosuolo) riaffiorando, laddove vi siano le condizioni per essere restituita nelle nostre irri. L'Associazione irriega Ovest Sesia chiede ai propri associati nella compilazione della domanda di autorizzazione (S10/24) di indicare gli ettari coltivati a semina a file interrate e quelli coltivati con semina tradizionale in acqua, in modo da avere un quadro chiaro di quanto è stato introito nel bilancio dell'Associazione che consente di abbattere i costi di gestione a beneficio di tutti i consorziati. Sarebbe, quindi, una misura sperequativa perché se da quella poca acqua dalle aste in cui sono dislocate le centrali, per dirottare la cui potrebbe effettuare una sommersione invernale dei terreni, andrei a sottrarre quella parte di reddito che oggi ricade su tutti i consorziati a favore di poche imprese. Inoltre, ritengo che la sommersione invernale sarebbe “a macchia di leopardo” sul nostro comprensorio, potrebbe essere effettuata al massimo fino alla fine del mese di gennaio, (dopo tale data i terreni devono essere in asciutta per effettuare le lavorazioni). Stante lo studio presentato in Ente Risi, a 90 giorni dall'uscita delle risaie la falda risulta bassa, quindi il beneficio ai fini del ricambio potrebbe essere molto limitato o nullo, ma per questo servono ulteriori studi scientifici.

Ecco perché sicuramente è da incentivare questa misura, ma solo nei casi in cui l'imprenditore disponga di acqua propria (es. fontanili) che gli consenta di poter gestire in autonomia una sommersione invernale.



Perika®
CALCIOCINA MIDE

Da 116 anni protagonista nella coltivazione del riso

Azoto a rendimento elevatissimo

Ciaccio prezioso per le piante e per il terreno

Produzioni costantemente ad alto livello

CONSIGLIENZA PER NORD ITALIA
Dr. Giovanni Donz
Via Vesputio 42 | 58040 Ponsa
Tel. +39 0427 965004
e-mail: savelio.donz@alchem.com

CONSIGLIENZA PER SUD ITALIA ED ISOLE
Dr. Giovanni Paga
Viale J.F. Kennedy 86 | 70124 Bari
Tel. +39 080 955004
e-mail: giovanni.paga@alchem.com

FABBRICANTE
Alchem Trostberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Straße 32
83008 Trostberg, Germany
e-mail: info@alchem.com/it

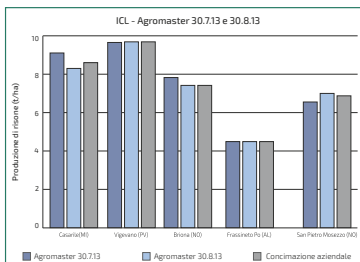
alchem group

Per ridurre il contenuto di cadmio nel riso è stata messa a prova la distribuzione di correttivi a base di calcio. Inoltre, per il primo anno, sono state condotte delle prove preliminari di concimazione fosfatica in Sardegna

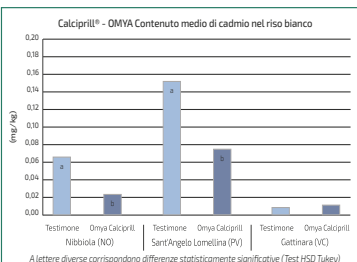
Fabio Mazza

Nel mese di febbraio, uno dei classici appuntamenti attesi dai risicoltori che devono ricominciare a destreggiarsi nella preparazione di una nuova campagna risicola è l'uscita della Relazione Annuale di Ente Nazionale Risi. Insieme a "Il Risicoltore" di questo mese, infatti, i lettori hanno ricevuto in allegato la versione sintetica della Relazione. All'interno di questo documento, sono presentate le prove condotte dal Servizio Assistenza Tecnica (SAT) nel 2023. La versione sintetica consente di informarsi riguardo alle attività dimostrative realizzate sul territorio, riassumendo in maniera pratica e concisa i principali risultati ottenuti.

Il testo completo della Relazione Annuale, invece, è disponibile per la consultazione sul sito di Ente Nazionale Risi www.entenrisi.it. Nella Relazione completa presentate dettagliatamente tutte le attività svolte nel corso dell'annata agraria 2023 dai Tecnici di Ente Nazionale Risi e, per ogni prova, vengono riportati dati e informazioni ag-



Risultati produttivi delle prove di concimazione svolte dal SAT con i concimi ICL Agromaster 30.713 e 30.8.13 (distribuzione pre-semina) a confronto con la concimazione aziendale. Lo schema prova ha previsto la realizzazione di tre tesi e due repliche. In tutte le tesi sono state pareggiate le unità azotate totali distribuite



Risultati contenuto di cadmio in granello con distribuzione pre-semina di Omya Calciprii®, a confronto con il testimone non trattato. Le prove sono state realizzate in tre località rappresentative della zona di coltivazione lombardo-piemontese

giuntive, come ad esempio il commento del tecnico. Entrambe le relazioni sono suddivise per argomento: prove agronomiche, di diserbo e fungicidi.

La 56ª Relazione Annuale presenta lo stesso formato degli anni precedenti, anche se, quest'anno, i temi trattati nel capitolo delle prove agronomiche hanno visto la comparsa di un nuovo ar-

gomento di attualità, il contenimento dei contaminanti inorganici nel riso.

Prove agronomiche

La fertirizzazione, che comprende gli interventi di concimazione, ammendamento e correzione del suolo, ha l'obiettivo di stabilire e mantenere condizioni favorevoli alla produttività della coltura e alla qualità delle

derrate raccolte. Gli interventi di fertirizzazione devono essere in grado di soddisfare le diverse esigenze nutritive della coltura durante il suo ciclo, di mantenere il terreno in stato di salute ed elevata fertilità e di ridurre o annullare le perdite di nutrienti dal sistema, così da migliorare l'efficienza d'uso dei fertilizzanti. In aggiunta, l'attenzione verso certi con-

taminanti inorganici, come cadmio e arsenico, sta aumentando, così come l'utilizzo di tecniche agronomiche che ne permettano il contenimento. Le prove agronomiche realizzate dal SAT nel 2023 hanno, quindi, valutato l'applicazione di concimi a cessione controllata (ICL Agromaster 30.713 e 30.8.13), l'impiego di ammendanti contenenti incolu-

di microorganismi (Vitalum) e la distribuzione di correttivi a base di calcio (Unicalce Agrimag Plus, Omya Calciprii®). Calce viva 3-9 mm Fornaci Calce Grigolini) per ridurre il contenuto di cadmio nel riso.

Inoltre, per il primo anno, sono state condotte delle prove preliminari di concimazione fosfatica in Sardegna.

Abbatti le malerbe



Novixid®

Rinskor™ active

ERBICIDA

E vinci la partita

Aiutiamo a coltivare il futuro per le generazioni di domani

Grazie all'innovativa molecola di Rinskor™ Active e all'efficacia dimostrata della sua formulazione, Novixid è la mossa finale che risolverà i tuoi problemi con le infestanti, migliorando la redditività del tuo raccolto in modo più efficiente e sostenibile.

Completa l'opera con un colpo eccezionale!

CORTEVA
agriscience

UTILIZZARE I PRODOTTI FITOSANITARI IN MODO SICURO E RESPONSABILE. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE PRIMA DELL'APPLICAZIONE. Si richiama l'attenzione sulle fasi e i simboli di pericolo riportati in etichetta. Agrofornitori autorizzati dal Ministero della Salute.

Per la composizione e il numero di registrazione si rinvia al catalogo dei prodotti o al sito internet del produttore.

® - Marchi COMMERCIALI di Corteva Agriscience e compagne affiliate. © 2024 Corteva.

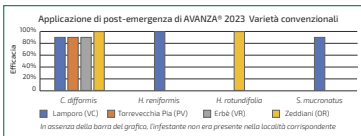
Visita il sito corteva.com

tecnica del lavoro svolto dal Servizio Assistenza Tecnica durante la scorsa campagna **Esito i risultati delle varie prove** condotte nelle aree risicole, è sul portale dell'Ente Nazionale Risi (www.enteris.it)

Prove di diserbo

La campagna 2023 ha visto in molti casi il difficile controllo di diverse specie di infestanti di risaia. La prevalente monosuccessione adottata in ambito risicolo, l'impiego ripetuto di alcuni meccanismi d'azione nel corso di successive annate agrarie, la riduzione progressiva dei principi attivi (p.a.) registrati e impiegati sul riso hanno favorito, nel corso del tempo, la comparsa di popolazioni di infestanti resistenti agli erbicidi. L'aumento di popolazione di riso ercoidi non controllato da erbicidi ALS inibitori e di popolazioni di *Echinochloa spp.* sopravvissute all'azione di erbicidi ACCasi e ALS inibitori, sottolinea ulteriormente l'intensificarsi di tale fenomeno. A questi casi si sommano le segnalazioni, sempre più frequenti, di *Cyperus esculentus* non controllato dalle Solfoniluree, soprattutto negli areali più vocati alla semina in asciutta. Nel corso della campagna, inoltre, non sono mancate segnalazioni di Alismatacee sopravvissute all'applicazione di Loyant 25 Neo EC® (floripyraxifen-benzil), erbicida chiva-

per il loro controllo. In questo quadro estremamente complesso, il SAT di Ente Nazionale Risi ha deciso di realizzare delle prove di diserbo su varietà convenzionali, Clearfield® e Provisi®, al fine di valutare l'impiego in post-emergenza di un erbicida di recente introduzione, AVANZA® 2023, dotato di un meccanismo d'azione alternativo rispetto a quelli già presenti in commercio, così da fornire le migliori indicazioni tecniche per il suo utilizzo.



Risultati di efficacia del passaggio post-emergenza di Avanza®2023 su infestanti target nelle località ospitanti le prove

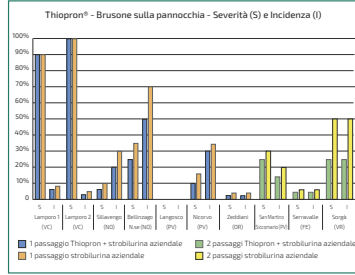
Prove fungicidi

La resistenza ai fungicidi a base di strobilurine (fun-

gicidi QoI) da parte del fungo *Pyricularia oryzae*, agente causale del brusone del

riso, è diffusa su gran parte del territorio risicolo italiano. Compito del risicoltore è quello di adottare un approccio di gestione integrata per la difesa dal brusone del riso, che preveda la razionalizzazione delle concimazioni e l'utilizzo di fungicidi in caso di necessità, dopo aver consultato i bollettini previsionali di rischio di sviluppo della malattia, al fine di ridurre il rischio di diffusione della resistenza. È poi importante utilizzare in modo appropriato i principi attivi a disposizione, limitando il numero di applicazioni durante la stagione e impiegando le strobilurine in miscela ad altre molecole con diverso meccanismo d'azione, come indicato nelle linee guida del FRAC (Fungicide Resi-

stance Action Committee). Per questi motivi, durante la campagna 2023 il SAT ha valutato diversi fungicidi e miscele che possano garantire una migliore protezione della coltura, nonché una gestione del problema della resistenza. Nello specifico, sono stati testati il fungicida Amistar® Top, caratterizzato da due principi attivi (azoxystrobin + difenoconazolo) con differente meccanismo di azione, e il fungicida Thiopron®, a base di zolfo, un principio attivo ad azione multistato. Parallelamente, il SAT ha anche realizzato un protocollo per la valutazione del concime fogliare Sulphamin, contenente zolfo, al fine di testarne la potenziale attività nei confronti del brusone.



Risultati relativi a severità ed incidenza del brusone sulla pannocchia delle due strategie in prova, nei quali hanno prevalso il confronto fra fungicidi aziendali a base di sole strobilurine, e fungicidi aziendali in miscela con Thiopron®. A sinistra il protocollo con singolo passaggio, a destra il protocollo con doppio passaggio

LA MANIFESTAZIONE Siamo alla 45ª edizione: si svolgerà a Caresanablot **Fiera in campo dal 23 febbraio**

Anche quest'anno l'Associazione Nazionale Giovani Agricoltori di Vercelli e Biella organizzerà la "Fiera in Campo", la rassegna più importante per il mondo del riso a livello europeo. Una manifestazione, giunta alla 45ª edizione, che si svolgerà come sempre al centro fieristico Vercelli Fiere di Caresanablot e che vedrà come protagonista la meccanizzazione in risaia e la promozione del prodotto riso.

A questa edizione saranno presenti anche gli operatori dell'Ente Nazionale Risi

con un'area allestita e uno stand a parte dall'inaugurazione, prevista alle ore 12 di venerdì 23 febbraio, fino alla chiusura di domenica 25.

Ancora da annunciare il programma di iniziative collaterali che ogni anno accompagnano l'evento a cominciare dal tradizionale convegno inaugurale del venerdì che richiama sempre decine di operatori del settore per affrontare tematiche che interessano il mondo della risicoltura.



Francoforte ospiterà il 3° Workshop del progetto Sustainable EU Rice

Dopo Berlino e Colonia, il terzo e ultimo workshop dedicato alla conoscenza della sostenibilità del riso europeo, è indirizzato al mondo tedesco, verrà ospitato a Francoforte.

L'incontro, rivolto agli stakeholder - media gastronomici, food influencer, chef e operatori del settore della gastronomia e della ristorazione - si terrà il 21 febbraio presso il Meliá Hotel nell'elegante quartiere che si affaccia sul parco dello Senckenberganlage a pochi minuti dal distretto finanziario della città.

La Germania, con un consumo pro capite di circa 6 kg di riso all'anno e un'importazione che supera le 130 mila tonnellate per un valore di oltre

88 milioni di euro, è uno dei maggiori Paesi europei consumatori e importatori di riso.

Per i motivi sopra citati le azioni del progetto Sustainable EU Rice hanno interessato come paese target la Germania, (oltre ai paesi partner Italia, Francia e Portogallo), guardando con interesse a questo mercato e dedicandole tutta una serie di iniziative specifiche quali workshop, "Tasting days" (i tour promozionali con il foodtruck) e la recente partecipazione, nell'ottobre del 2023, alla rinomata fiera Anuga di Colonia.

Il progetto vedrà come termine il 31 marzo dell'anno corrente.

Perlka®

CALCIOCIANAMIDE

Da 116 anni protagonista nella coltivazione del riso

Migliora la naturale fertilità del terreno

Massima resa ed ottima qualità

Distribuzione tempestiva senza perdite

CONSIGLIENZA PER NORD ITALIA
 Dr. Saverio Di Donà
 Via Vespucci 42 15800 Pila
 T +39 347 736695
 e-mail: saverio.donada@alchem.com

CONSIGLIENZA PER SUD ITALIA ED ISOLE
 Dr. Giovanni Pappa
 Viale J.F. Kennedy 86 70124 Bari
 T +39 348 868009
 e-mail: giovanni.pappa@alchem.com

FABBRICANTE
 Alchem Frostberg GmbH
 Dr.-Albert-Frank-Strasse 32
 03308 Trossberg, Germany
 T +49 8423 46-28691 | alchem.com/it

alchem group

La gestione della risorsa idrica in risaia, le tecniche di evoluzione assistita che possono rivoluzionare il modo di coltivare il riso e un'analisi approfondita sul mercato del riso sono i temi affrontati dal convegno organizzato dall'Associazione Industrie Risiere Italiane - AIRI e svoltosi a dicembre scorso al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna.

L'incontro, intitolato "Il riso italiano in un contesto ambientale ed economico in rapida evoluzione", è stato introdotto dal presidente AIRI, Mario Francese, e dalla neopresidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba.

"Dall'acqua al riso, dal riso all'acqua, la circolarità strutturata" è stato il tema affrontato da Alberto Lasagna, direttore di Confindagricoltura Pavia, che ha sottolineato come il nostro sia un si-

IL CONVEGNO Al Centro Ricerche sul Riso gli industriali risieri hanno promosso una discussione

Risorsa idrica e TEA, i temi dell'AIRI

Preoccupazione per il cambiamento climatico e la concorrenza del prodotto estero confezionato

stema idrico tra i più complessi d'Europa. Ma ha anche spiegato come il sistema risicolo non consuma acqua, ma la trasferisce nel tempo e nello spazio con effetto benefico e positivo. Questo grazie a un'alleanza irrinunciabile: la falda freatica, uno strumento fondamentale nella gestione dei periodi di siccità.

Chiara Cattaneo, ricercatrice di biologia molecolare dell'Ente Nazionale Risi, ha insistito sull'importante ruolo della ricerca scientifica nel garantire un futuro al settore, sempre più costretto a



imponenti sfide di natura ambientale. In particolare ha parlato delle TEA, le tecniche di evoluzione assistita, cioè l'applicazione delle biotecnologie al miglioramento genetico classico per ottenere piante con caratteristiche agronomiche e nutrizionali di interesse. Le TEA, infatti, consentono di ottenere specie/varietà con uno o più tratti agronomici desiderati mediante l'apporto di precise modifiche al DNA dell'organismo, cioè piante che potrebbero essere ottenute in modo naturale (mutazioni sponta-

nee) o mediante miglioramento genetico classico, ma con una maggiore precisione e con una drastica riduzione di tempi e costi.

Filippo Roda, analista di mercato di Arete, ha presentato uno spaccato sul mercato del riso a livello globale, approfondendo in particolare il contesto italiano e dell'Unione Europea.

Nelle sue conclusioni, il presidente dell'AIRI ha voluto sottolineare i punti di forza e quelli di debolezza del settore risicolo: tra i primi ci sono il grado di debolezza accordato al riso dal consumatore testimoniato dalla tendenza dei consumi in crescita degli ultimi anni, l'attenzione al settore da parte delle istituzioni nazionali e Ue, il progresso scientifico che, auspicabilmente, sarà in grado di garantire soluzioni per lo sviluppo della filiera e la capacità della filiera di fare squadra come visto con la clausola di salvaguardia; tra i punti di debolezza la concorrenza del prodotto estero confezionato e il cambiamento climatico e la gestione della risorsa idrica, con rischio di ridimensionamento delle superfici.

FORMAZIONE Si svolgerà il 16 e 17 aprile al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna

Al via il corso operatori dell'industria

A grande richiesta da parte della filiera, con il nuovo anno torna l'edizione 2024 del corso operatori dell'industria.

Il corso si svolgerà il 16 e 17 aprile (orari e modalità di iscrizione sul sito www.entenrisi.it) e saranno toccati i seguenti argomenti: la Legge del Mercato Interno D. Lgs n°131/2017 (ambito di applicazione, denomina-

zioni dell'alimento previste, modalità di etichettatura per il confezionamento del riso, gli errori più comuni soggetti a sanzioni, la registrazione di una nuova varietà di risone), le analisi che caratterizzano il riso (le analisi dei difetti come previsto dal D. Lgs 131/2017, la norma ISO 7301 sul riso lavorato/parbolito, il calcolo e la definizione delle rotture);

illustrazione pratica dell'esecuzione della resa alla lavorazione e della individuazione dei più comuni difetti; le nuove varietà di risone coltivate che si affacciano sul mercato italiano; caratteristiche e possibili usi e previsioni sulla loro diffusione; criteri di riconoscimento varietale su risone/riso; il processo di parbolizzazione (descrizione del pro-

cesso e le varietà più idonee); la conservazione del risone e del riso dopo l'essiccazione.

Dato il successo e l'ottimo riscontro delle edizioni passate, si è deciso di ri-proporre la formula che affianca le lezioni frontali con un'esperienza nel laboratorio del Centro Ricerche sul Riso, al fine di prendere visione da vicino anche della parte analitica.

Sul sito www.entenrisi.it è disponibile la scheda del corso unitamente all'indicazione delle modalità per poter effettuare l'iscrizione e il pagamento.

Costruiamo le macchine agricole per gli agricoltori che perseguono con determinazione i propri obiettivi. Siamo un riferimento per gli agricoltori del futuro e li sosteniamo nella **salvaguardia delle risorse, nella gestione dell'acqua, nei processi di digitalizzazione e di automazione**. Investiamo nella **ricerca e lo sviluppo** di nuove tecnologie per garantire il migliore futuro alle imprese agricole.

LEMKEN THE AGROVISION COMPANY

EDITORIA L'articolo è stato pubblicato sulla prestigiosa rivista *Frontiers in Plant Science*

L'Ente Nazionale Risi presenta i risultati scientifici delle proprie ricerche innovative

Enrico Cantalupi

Considerando che il riso costituisce il principale alimento per gran parte della popolazione mondiale, e dato il crescente numero di persone affette da diabete, individuare e sviluppare varietà a basso Indice Glicemico (IG) rappresenta una priorità nei programmi di miglioramento genetico dell'Ente Nazionale Risi. Tuttavia, anche le caratteristiche del grano delle varietà italiane, in relazione alle diverse tipologie e destinazioni d'uso, non possono essere trascurate, per fornire ai consumatori un prodotto che non sia soltanto salutare ma anche di qualità pregiata.

Le ricerche sviluppate

L'Indice Glicemico, introdotto da Jenkins et al., nel 1981, è un parametro particolarmente importante perché misura la risposta glicemica post-prandiale a un determinato alimento, permettendo di identificare gli alimenti maggiormente adatti ai consumatori diabetici e a chi soffre di disordini metabolici. Il riso, fonte di carboidrati facilmente digeribili, è spesso considerato un alimento a elevato indice glicemico e dunque, per questo motivo, è ritenuto poco adatto a chi è affetto da tali patologie.

Sebbene sia noto come il grado di lavorazione, gli eventuali trattamenti subiti (ad esempio il processo di parboilizzazione), il tempo e il metodo di cottura utilizzato siano in grado di influire sul valore dell'Indice Glicemico del riso, il fattore varietale assume un ruolo determinante. Numerosi studi internazionali, condotti prevalentemente nel Sud-Est asiatico dove il consumo di ele-

vate quantità di riso è considerato una consuetudine, hanno evidenziato la presenza di un elevato numero di soggetti diabetici, hanno consentito di individuare e sviluppare varietà di riso dotate di un Indice Glicemico particolarmente basso, le quali, tuttavia, non risultano adatte alla coltivazione nel nostro areale.

Per questo, Ente Nazionale Risi, ha finanziato e condotto due progetti di ricerca, finalizzati a valutare l'Indice Glicemico di 25 linee selezionate e varietà di riso già in commercio nel nostro Paese e a determinare le caratteristiche della struttura interna del grano di 64 varietà, sia nazionali che estere.

La valutazione

dell'Indice Glicemico

L'Indice Glicemico di 25 genotipi di riso italiano è stato calcolato "in vivo", ovvero valutando la risposta glicemica successiva all'ingestione di un quantitativo di riso corrispondente a 50 g di carboidrati per ciascuna varietà in dieci soggetti sani, adottando il metodo ISO 26642 (International Standards Organization, 2010), ampiamente utilizzato in studi di questo tipo e condiviso anche dalla Food and Agriculture Organisation. Tale indagine è stata condotta dal gruppo di ricerca capitanato dalla professoressa Mariangela Rondanelli dell'Università degli Studi di Pavia.

Il Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare del Centro di Ricerca sul Riso, diretto da Cinzia Simonelli, ha inoltre quantificato il contenuto di amido (parametro che risulta generalmente inversamente correlato all'Indice Glicemico) dei medesimi campioni, e altre analisi biochimiche sui campioni sono state ef-

fettuate presso un laboratorio esterno accreditato Accredia, per meglio caratterizzare i genotipi considerati.

Lo studio sulle caratteristiche della struttura interna del grano

Lo studio delle caratteristiche della struttura interna del grano è stato, invece, condotto presso il Politecnico di Torino dal gruppo di ricerca guidato dal professor Francesco Savarini e dal professor ordinario Francesco Geobaldo, utilizzando tecniche di microscopia elettronica a scansione a emissione di campo.

Le conclusioni raggiunte

I risultati ottenuti paiono di grande interesse, non soltanto perché si tratta del primo studio di questo tipo condotto in Europa su un ampio numero di varietà di riso della subspecie *Japonica*, ma anche perché le informazioni ottenute sono fondamentali per chiarire aspetti importanti del comportamento del grano in cottura e per pianificare i futuri programmi di miglioramento genetico atti a ottenere una linea di varietà a basso Indice Glicemico delle diverse tipologie di grano, adatte anche ai consumatori diabetici e che presentino al tempo un'elevata qualità del prodotto in relazione all'utilizzo al quale sono destinate.

Tra i genotipi oggetto di studio, è stata osservata un'ampia variabilità nei valori di Indice Glicemico, i quali variano da 49 a 92 rispetto al glucosio (utilizzato come standard con IG=100), nonché nelle caratteristiche morfologiche dell'endosperma, con riferimento a forma, dimensioni e disposizione

dei granuli di amido che lo compongono.

In particolare è stato possibile individuare alcune linee e varietà di riso già in commercio (Argo e Selenio) dotate di un Indice Glicemico particolarmente basso (< 50) e per questo potenzialmente più adatte ai consumatori affetti da diabete. Inoltre, la valutazione della percentuale di "porosità" dell'endosperma, determinata in base agli spazi presenti tra i granuli di amido, assieme ai parametri relativi alle caratteristiche di questi ultimi, mediante un algoritmo sviluppato ad hoc, ha permesso di distinguere i genotipi analizzati in due gruppi: uno rappresentato dalle varietà a grano prevalentemente cristallino, che presentano una porosità ridotta (< 1,7%), e uno rappresentato dalle varietà a grano perlato e da mercato interno che presentano una maggiore porosità (> 5%); sebbene non manchino alcune varietà con caratteristiche intermedie. In generale ogni varietà ha mostrato una sua specifica struttura interna del grano, che presenta caratteristiche simili tra varietà della medesima tipologia.

Le varietà a grano glutinoso, invece, hanno mostrato una struttura interna meno uniforme e più disordinata, con granuli di amido i cui contorni non sono ben definiti; tuttavia non sono risultate accomunate da uno specifico livello di porosità, quanto da una ridotta eccentricità dei granuli di amido, inferiore a quella misurata nelle varietà non glutinose.

Con riferimento alle caratteristiche morfologiche, le

La prima pagina dell'articolo "Endosperm structure and Glycemic Index of Japonica Italian rice varieties" sulle ricerche dell'Ente Risi pubblicato sulla prestigiosa rivista scientifica *Frontiers in Plant Science*

varietà di riso con IG basso (< 55) sembrano essere caratterizzate da granuli di amido piuttosto grandi e da bassi valori di porosità, al contrario di quelle con IG elevato (come la varietà Arborio).

Pur avendo preso in considerazione un numero di varietà piuttosto limitato rispetto alle oltre 250 iscritte al Registro Nazionale, i dati ottenuti testimoniano l'ampia variabilità che caratterizza la risicoltura italiana, andando ben oltre le nostre aspettative nell'individuare varietà a basso Indice Glicemico già disponibili e sfruttando informazioni e spunti interessanti alle future attività di ricerca genetica.

Per la prima volta, la struttura dell'endosperma è risultata essere una caratteristica specifica di ciascuna varietà, suggerendo un suo ruolo fondamentale nel determinare le caratteristiche del prodotto riso, la cui qualità contraddistingue da sempre le più apprezzate varietà tradizionali italiane.

La pubblicazione

I risultati di questi interessanti studi sono stati oggetto di pubblicazione sulla prestigiosa rivista scientifica *Frontiers in Plant Science*.

L'articolo, intitolato "Endosperm structure and Glycemic Index of Japonica Italian rice varieties", è stato suddiviso in capitoli per cia-

scun argomento (Indice Glicemico, analisi biochimiche, struttura del grano e caratteristiche dei granuli di amido, correlazioni tra i numerosi aspetti considerati, ...) e arricchito con grafici (inclusi quelli relativi alle curve glicemiche ottenute per ciascuna varietà), tabelle, e figure che mostrano la struttura interna del grano osservata con il microscopio elettronico a scansione con un ingrandimento di 5.000 volte.

L'articolo vede come co-autori il dirigente di Ricerca Filip Haxhari, i colleghi del dipartimento di miglioramento genetico e del Centro Ricerche sul Riso, che a vario titolo hanno partecipato alla pubblicazione, nonché il direttore generale dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Magnaghi, che ha promosso questi innovativi progetti.

Sono, inoltre, presenti tra gli autori il professor Francesco Savarini del Politecnico di Torino e i suoi collaboratori che si sono occupati dello studio della struttura interna del grano e la professoressa Mariangela Rondanelli dell'Università degli Studi di Pavia, esperta nutrizionista, assieme ai componenti del suo gruppo di ricerca, che si sono occupati della determinazione dell'Indice Glicemico nelle numerose varietà di riso italiano.

L'articolo è già disponibile gratuitamente al link: <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fpls.2023.1303771/full>

Agrimatic®



**QUADRI ELETTRICI PER ESSICCATOIRI
MACINAZIONE NUOVI/ESISTENTI**

NOVITÀ 4.0

**SENSORE DI UMIDITÀ RISO
PER OGNI TIPO DI MACINATO
INSERITO NELL'ESSICCATOIO**

**NATO DA UNA COLLABORAZIONE
ITALOGIAPPONESE**

www.agrimatic.it - clerici@agrimatic.it

Tel. 02 9818210

Cell. 348 8467187 - 338 5600503

FIERA VERCELLI - STAND ISTITUZIONALE

CLASSIFICAZIONE Aggiornamento del Crea

Biologico, ecco la lista delle varietà

Enrico Losi

Il panorama varietale è in continua evoluzione, al punto che negli ultimi 3 anni sono state inserite ben 92 nuove varietà nel registro tenuto dall'Ente Nazionale Risai ai sensi dell'articolo 6 del decreto legislativo 4 agosto 2017, n. 131, che regola il mercato interno del riso; queste novità hanno determinato un impatto anche nell'ambito della coltivazione del riso biologico.

La regola generale prevede che un'azienda biologica sia interamente gestita in conformità al metodo di produzione biologica (articolo 9, paragrafo 2, del reg. UE 2018/848), ma esiste una deroga (articolo 9, paragrafo 7, del reg. UE 2018/848) che stabilisce la possibilità di suddividere l'azienda in unità di produzione chiaramente ed effettivamente distinte per la produzione biologica, in conversione e non biologica, a condizione che per le unità di produzione non biologica siano interessate varietà distinte facilmente distinguibili. Pertanto, nel caso di contemporanea produzione di riso biologico, compreso quello in conversione,

e di riso convenzionale nell'ambito della stessa azienda è vietata la coltivazione parallela bio e convenzionale di varietà appartenenti allo stesso gruppo merceologico.

Nel 2017 l'allora MIPAAF aveva trasmesso una circolare a tutti gli Organismi di controllo del biologico nella quale risultavano 188 varietà di riso che il CREA aveva suddiviso nei seguenti 5 gruppi merceologici tra loro facilmente distinguibili:

- Tondo
- Medio
- Lungo A da parboiled
- Lungo A da consumo interno
- Lungo B

Nel concreto un'azienda biologica che ad esempio coltiva due o più varietà appartenenti al gruppo dei Tondi deve coltivarle tutte con il metodo biologico. Un'azienda biologica che voglia anche coltivare varietà con il metodo convenzionale potrà farlo a condizione che siano tutte in un gruppo merceologico diverso da quello nelle varietà coltivate con il metodo biologico. Il CREA aveva anche segnalato le eventuali varietà con pericarpio pigmentato,

Tondo			
Varietà	Classe merceologica	Varietà	Classe merceologica
AGATA	Tondo	FUOCO*	Tondo
ARALDO PV	Tondo	GRECALE	Tondo
ARPA	Tondo	IBIS	Tondo
BALLUA	Tondo	ITALMOCHI	Tondo
BRIO	Tondo	KRYSTALLINO	Tondo
BS12	Tondo	LAGOSTINO*	Tondo
CAPO	Tondo	LENCINO*	Tondo
CASTELMOCHI	Tondo	LEVANTE	Tondo
CASTIGLIANO*	Tondo	LUCE PV	Tondo
CASTORE	Tondo	MEGUMI	Tondo
CENTAURO	Tondo	MIRAJ	Tondo
CERERE	Tondo	MISAKI	Tondo
CHIMERA	Tondo	NANO*	Tondo
CHINESE ORIGINARIO*	Tondo	OMEGA CL	Tondo
CHIRONNE	Tondo	PIERROT	Tondo
CL112	Tondo	POLLUCE CL	Tondo
CL12	Tondo	PRECOCE GALLINA*	Tondo
CL15	Tondo	PROMETEO	Tondo
CL18	Tondo	RIOND	Tondo
CLEOPATRA	Tondo	SELENO	Tondo
CRWG	Tondo	SFERA	Tondo
DUCATO	Tondo	SINFONIA	Tondo
EDISON	Tondo	SOGNO	Tondo
ELIO	Tondo	SOLE CL	Tondo
ENEA	Tondo	SPILLO	Tondo
FELIX	Tondo	TERRA CL	Tondo
FILIPPO	Tondo	YARI	Tondo
FORTUNATO	Tondo	YUME	Tondo

*Medio su granello lavorato; *Conservazione; *Pericarpio rosso, Medio su granello lavorato

specificando che erano facilmente distinguibili rispetto alle varietà a pericarpio non pigmentato anche se appartenenti al medesimo gruppo. Ciò significa che ad esempio

un'azienda può coltivare due varietà del gruppo Lungo B, di cui una con metodo biologico e l'altra con metodo convenzionale, a condizione che una delle due sia con

Lungo A parboiled			
Varietà	Classe merceologica	Varietà	Classe merceologica
AIACE	Lungo A parboiled	MAESTRALE	Lungo A parboiled
AVORI	Lungo A parboiled	MERIDIO	Lungo A parboiled
ARIETE	Lungo A parboiled	MZAD	Lungo A parboiled
AUGUSTO	Lungo A parboiled	NAOMI*	Lungo A parboiled
BRAVO	Lungo A parboiled	NEMBO	Lungo A parboiled
CELTINO	Lungo A parboiled	NEMESI CL	Lungo A parboiled
CL 33	Lungo A parboiled	ONICE	Lungo A parboiled
CL007	Lungo A parboiled	OPALE	Lungo A parboiled
CL225HP	Lungo A parboiled	PENELOPE*	Lungo A parboiled
CL228HP	Lungo A parboiled	PRESTO	Lungo A parboiled
CL31	Lungo A parboiled	PUMA	Lungo A parboiled
CL35	Lungo A parboiled	RG201	Lungo A parboiled
CLA01	Lungo A parboiled	RG202	Lungo A parboiled
DANTE	Lungo A parboiled	RIBALDO	Lungo A parboiled
DARDO	Lungo A parboiled	RIBE (EURIBE)	Lungo A parboiled
DELFINO	Lungo A parboiled	RISRUS*	Lungo A parboiled
DIVA PV	Lungo A parboiled	ROMBO	Lungo A parboiled
DRAGO	Lungo A parboiled	RONALDO	Lungo A parboiled
ECCO365*	Lungo A parboiled	SAMURAI	Lungo A parboiled
ECCO985FP*	Lungo A parboiled	SISR215	Lungo A parboiled
ERCOLE	Lungo A parboiled	SMERALDO	Lungo A parboiled
ETRUSCO	Lungo A parboiled	SOLITARIO*	Lungo A parboiled
EUROPA	Lungo A parboiled	TESSA	Lungo A parboiled
EUROSIS	Lungo A parboiled	TETI	Lungo A parboiled
FENICE	Lungo A parboiled	TIBERIO	Lungo A parboiled
GOLIA*	Lungo A parboiled	UNICO	Lungo A parboiled
LEONARDO	Lungo A parboiled	VALENTE	Lungo A parboiled
LINCE	Lungo A parboiled	VASCO	Lungo A parboiled
LOTO	Lungo A parboiled	VELOX	Lungo A parboiled
LUNA CL	Lungo A parboiled	ZEUS	Lungo A parboiled

*Medio su granello lavorato; *Lungo B su granello lavorato; *Pericarpio nero, Medio su granello lavorato; *Pericarpio rosso

pericarpio pigmentato.

Considerato che sono passati sette anni dalla circolare del Ministero, era ne-

cessario aggiornarla per classificare le nuove varietà nell'ambito dei 5 gruppi identificati dal CREA.

Scacco matto alle malerbe

Agixa®

Rinskor™ active

ERBICIDA

La prima mossa: chi ben inizia è a metà dell'opera!

Aiutiamo a coltivare il futuro per le generazioni di domani

Grazie alla rivoluzionaria modalità d'azione di Rinskor™ Active, Agixa è la mossa perfetta per un controllo anticipato delle infestanti, con conseguente miglioramento della redditività del tuo raccolto in modo più efficiente e sostenibile.

Ottieni risultati eccezionali già al primo colpo!

CORTEVA
agrisciences

UTILIZZARE I PRODOTTI FITOSANITARI IN MODO SICURO E RESPONSABILE. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE PRIMA DELL'APPLICAZIONE. Si richiama l'attenzione sulle fasi e i simboli di pericolo riportati in etichetta. Agrixas®: marchio autorizzato dal Ministero della Salute. Per la composizione e il numero di registrazione si rinvia al catalogo dei prodotti o al sito internet del produttore.

® - * Marchi COMMERCIALI di Corteva Agrisciences e compagne affiliate. © 2024 Corteva.

Visita il sito corteva.com

Lungo A interno

Varietà	Classe merceologica	Varietà	Classe merceologica	Varietà	Classe merceologica
ALLEGRO	Lungo A interno	CORSA	Lungo A interno	NERONE 2 [®]	Lungo A interno
APACHE RED ¹	Lungo A interno	DELLAROLE ²	Lungo A interno	NERONE GOLD ^{3®}	Lungo A interno
ARBORIO	Lungo A interno	ELBA	Lungo A interno	PASCAL	Lungo A interno
BACCO	Lungo A interno	FEDRA	Lungo A interno	PATO	Lungo A interno
BALDO	Lungo A interno	GALASSIA	Lungo A interno	POSEIDONE	Lungo A interno
BARONE CL	Lungo A interno	GALILEO	Lungo A interno	PRODIGIO	Lungo A interno
BERTONE ²	Lungo A interno	GARDA	Lungo A interno	PROTEO	Lungo A interno
BISON CL	Lungo A interno	GENERALE	Lungo A interno	RAZZA 77 ¹	Lungo A interno
BORANDOTTO	Lungo A interno	GIGANTE VERCELL ¹	Lungo A interno	RE CL	Lungo A interno
CAMMED	Lungo A interno	GLORIA	Lungo A interno	REFERSO	Lungo A interno
CARAVAGGIO	Lungo A interno	INCANTO	Lungo A interno	RG300A	Lungo A interno
CARINAROLI	Lungo A interno	IRESI117	Lungo A interno	ROMA	Lungo A interno
CARINAVAL	Lungo A interno	IRESI172	Lungo A interno	S.ANDREA	Lungo A interno
CARNISE	Lungo A interno	ISABELA	Lungo A interno	SA2003	Lungo A interno
CARNISE PRECOCE	Lungo A interno	JEMMA ²	Lungo A interno	SAMBA	Lungo A interno
CAROLY	Lungo A interno	KARNAK	Lungo A interno	SANLUCA	Lungo A interno
CARTESIO	Lungo A interno	KEOPE	Lungo A interno	SIBILLA	Lungo A interno
CASANOVA	Lungo A interno	LEASJKK20	Lungo A interno	SPADIO	Lungo A interno
CELESTE	Lungo A interno	LEONIDAS CL	Lungo A interno	TELEMACO	Lungo A interno
CHEESE OSTIGLIA	Lungo A interno	LOMELLO ²	Lungo A interno	LULISE	Lungo A interno
CIRCE	Lungo A interno	LUSTIANO	Lungo A interno	VERELE ¹	Lungo A interno
CL145	Lungo A interno	MARCHESE CL	Lungo A interno	YRIGILIO	Lungo A interno
CL388	Lungo A interno	MINOSSE	Lungo A interno	YOLANO	Lungo A interno
CL44	Lungo A interno	MZ105	Lungo A interno	VOLTA	Lungo A interno
CL510	Lungo A interno	MZ181	Lungo A interno	ZAR	Lungo A interno
CL712	Lungo A interno	MZA11	Lungo A interno		
COLONNELLO	Lungo A interno	NERONE ²	Lungo A interno		

¹Pericarpio rosso; ²Conservazione; ³Pericarpio nero; ⁴Pericarpio nero, Medio sul granello lavorato

Medio

Varietà	Classe merceologica
ARGO	Medio
CORSARO ¹	Medio
CRIPTO ²	Medio
CURIO	Medio
DONLO	Medio
EBANO MAX ¹	Medio
ECLISE ¹	Medio
FLUPPER	Medio
FURIA CL	Medio
GIODELLO ²	Medio
KARBOR	Medio
LIDO	Medio
MARATELL ¹	Medio
MEDEA	Medio
NUOVO MARATELLI	Medio
PADANO (BAHA)	Medio
PAGANNI	Medio
PRECOE 6 ¹	Medio
ROSA MARCHETTI	Medio
SAVIO	Medio
SUNROSE PV	Medio
SYND49	Medio
TEA	Medio
VENERE ¹	Medio
VIALONE NANO	Medio
VIALONE NERO ³	Medio
WANG	Medio

¹Pericarpio nero; ²Tondo su granello lavorato; ³Conservazione

Lungo B

Varietà	Classe merceologica	Varietà	Classe merceologica
ALBATROS	Lungo B	FIAMMA ¹	Lungo B
ANDROMEDA CL	Lungo B	FORMULA PV	Lungo B
APOLLO	Lungo B	FRAGRANCE	Lungo B
ARIOSTO CL	Lungo B	GANGE	Lungo B
ARSENAI	Lungo B	GILO	Lungo B
ARTEMIDE ¹	Lungo B	GEVINI	Lungo B
ARTIGLIO	Lungo B	GIARD	Lungo B
AVANA GOLD ²	Lungo B	GIARD	Lungo B
BREZZA	Lungo B	GILDA ²	Lungo B
BSIN19	Lungo B	GIOVE	Lungo B
CENTRO	Lungo B	GLADIO	Lungo B
CL 26	Lungo B	IARIUM	Lungo B
CL 28	Lungo B	INFINITO	Lungo B
CL 46	Lungo B	INOV CL	Lungo B
CL 71	Lungo B	LASER	Lungo B
CL 80	Lungo B	LIBERO	Lungo B
CL111	Lungo B	MARE CL	Lungo B
CL122HP	Lungo B	MERCURIO	Lungo B
CL125HP	Lungo B	MIRRO	Lungo B
CONDOR	Lungo B	NARIBI ONE ¹	Lungo B
CORIMBO	Lungo B	NINFA	Lungo B
CRUB1	Lungo B	OCEANO	Lungo B
DEDALO	Lungo B	PESASO	Lungo B
DELFO ²	Lungo B	PERSEO	Lungo B
ECCO S1 CL	Lungo B	PUL024	Lungo B
ECCO B1	Lungo B	PUL136IT	Lungo B
ECCO B3	Lungo B	SAGITTARIO	Lungo B
ECCO975FP	Lungo B	SCUDO	Lungo B
ELETTRA	Lungo B	SIRIO CL	Lungo B
ELLEBI	Lungo B	SPRINT	Lungo B
EMMA	Lungo B	TESEO	Lungo B
ERME ²	Lungo B	THAIRONNET	Lungo B
FEBO	Lungo B		

¹Pericarpio nero; ²Pericarpio rosso; ³Pericarpio rosso, Medio sul granello lavorato; ⁴Pericarpio bronzo

Su richiesta dell'Ente Nazionale Risi il "MASA"² ha fatto aggiornare dal CREA la lista delle varietà che è qui riportata mantenendo la suddivisione nei 5 gruppi identificati nel 2017. L'aggiornamento è stato effettuato in

collaborazione con l'Ente Nazionale Risi e prevede un elemento di novità ovvero il fatto che i 5 gruppi merceologici siano stati valutati sia per il riso semireggio sia per il riso lavorato.

Di regola la valutazione di

una varietà non cambia in relazione allo stadio di lavorazione (semireggio o lavorato), ma esistono varietà che fanno eccezione come ad esempio il Cripto che a semireggio è classificato come "Medio" mentre la

varietà è classificato come "Tondo". In pratica un'azienda che intende coltivare il Cripto con metodo biologico non potrà coltivare con metodo convenzionale altre varietà appartenenti al gruppo

dei Tondi o al gruppo dei Medi, a meno che non si tratti di varietà con pericarpio pigmentato perché si distinguerebbero dal Cripto che pigmentato non è.

PERAIN CAMPO[®]

45^a edizione

Vercelli Fiere
Caresanablot
Vercelli

23-24-25
febbraio 2024

giovani di
confagricoltura
langa qualità di nuova generazione

Venerdì 23
ore 10 Convegno di inaugurazione
ore 12/18 Apertura Fiera
e Prove in campo

Sabato 24
ore 8,30/18 Apertura Fiera
e Prove in campo

Domenica 25
ore 8,30/18 Apertura Fiera
e Prove in campo
Mostra di modellismo
agricolo

Nicolello

TOPCON
Agricoltura

ZURICH
Bank

Comune
di Caresanablot

Città di Vercelli

Agricola
Perazzo & Brecciani

Provincia
di Vercelli

Confagricoltura

Apertura esposizione al pubblico:
Venerdì ore 12/18
Sabato e Domenica ore 8.30-18
Ingresso € 4,00, gratuito al minor di 12 anni
Servizio bar e ristorante

TORINO "Cronache d'acqua", il progetto fotografico di Gallerie d'Italia La crisi climatica in immagini

Protagonista anche il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna

Davide Mantovani

Sarà visitabile fino al 18 febbraio alle Gallerie d'Italia di Torino, la mostra fotografica "Cronache d'acqua - Immagini dal Nord Italia", un progetto fotografico ed editoriale realizzato da Gallerie d'Italia in collaborazione con "Green&Blue" testata focalizzata su sostenibilità e ambiente del giornale La Repubblica. In mostra anche alcune foto scattate presso il nostro Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna che raccontano come la ricerca in risicoltura continua a fare in modo di trovare nuove soluzioni ai cambiamenti climatici in atto.



lettivo "Cesura" raccolti in dieci storie di altrettanti autori e scrittori italiani, vengono analizzate le diverse forme in cui l'acqua si manifesta dalla sorgente alla foce e come viene utilizzata dall'uomo.

«Erano i giorni, anzi i mesi della siccità - racconta Riccardo Luna nel saggio "In mezzo al guado" scritto a introduzione della mostra - Non pioveva più, a scrutare il cielo sembrava che non dovesse piovere mai più. Sapevamo che non era così, ma le immagini dei fiumi in secca in quel modo non le

avevamo viste mai. Il Po, per esempio: ricordo che un giorno passai a Torino e il grande fiume d'Italia quasi non c'era più, in un punto in particolare erano rimaste due pozzanghere. E poi i laghi, sempre più vuoti. E le dighe, sempre più seche. Decidemmo che la siccità era la grande storia che volevamo raccontare e fotografare. Siamo partiti così. Ma poi il cielo sembrava tornato naturalmente; il problema era che non era la solita pioggia, era più intensa, più violenta, sembrava cattiva, sembrava

Un paio di scatti realizzati presso il Centro Ricerche sul Riso del fotografo Giacomo Liverani e ora esposti alle Gallerie d'Italia di Torino alla mostra "Cronache d'acqua - Immagini dal Nord Italia"



arrabbiata. Ed è arrivato anche il grande caldo: quanto grande? Il più grande. Un caldo così non c'è mai stato, lo dicono i numeri, mica i nostri anziani genitori che boicottavano l'aria condizionata. E così il progetto è cambiato, è allargato. Seguendo il corso dell'acqua abbiamo fotografato anche alluvioni, tifoni, animali assetati, pescatori arsi dal sole, ghiacciai in ritirata come un esercito in fuga e aziende agricole che per risparmiare acqua ormai sembrano laboratori spaziali.

Nasce così "Cronache d'acqua" che solo in apparenza parla d'acqua, in realtà - come sostiene l'autore - parla di noi. Noi che siamo parte di una lentissima transizione ecologica mentre il cambiamento climatico accelera; una differenza di ve-

locità alla quale questo progetto artistico prova a restituire il senso dell'urgenza.

Nell'estate del 2023 abbiamo ospitato per alcuni giorni presso il nostro Centro Ricerche il fotografo Giacomo Liverani. Liverani, parte del collettivo Cesura, ha deciso di dedicarsi alla documentazione dei cambiamenti che sono in atto nei territori toccati dalla coltivazione del riso. Nel suo lavoro che chiama "Riso amaro", celebre ossimoro che riporta alla mente un passato di donne e acqua in risaia, segue alcuni produttori di riso e racconta nei suoi scatti com'è cambiata il nostro territorio, come la tecnologia ha impattato sulla vita di campagna e come sia cambiata di conseguenza anche la sua società. La storia prosegue poi con il racconto dei piani di

ricerca e di sviluppo che l'uomo nel suo continuo evolveva sta cercando di proporre: al Centro Ricerche sul Riso strumenti moderni, prove sperimentali e ricerca guardano a nuove soluzioni utili a creare nuove colture resistenti e adatte ai cambiamenti climatici. Antonio Pascale, lo scrittore e giornalista chiamato a commentare gli scatti di Liverani, guardando al cinema, alla letteratura e alla musica, azienda nel proporre la nascita di una vera e propria nuova metrica in risaia: quella della ricerca. Una ricerca che «parte dagli agricoltori ed è fondamentale per costruire una nuova risaia - altrimenti, continua - finisce che nonostante tutta la storia passata [...] il nostro riso si troverà impantanato in senza nessuno che lo canterà più».

Bloc notes

di Fabrizio Filiberti

Bando Regione Piemonte

La Regione Piemonte ha pubblicato il bando 2023 del Progetto integrato che sostiene gli investimenti produttivi agricoli per la competitività delle aziende agricole (SRD 1) e l'insediamento dei giovani agricoltori (SRF 01), a valere sul nuovo Sviluppo rurale 2023/2027.

Il programma ha lo scopo di contribuire a potenziare la competitività sui mercati delle aziende agricole e ad accrescere la loro redditività e, allo stesso tempo, di favorire l'avviamento di nuove imprese e il ricambio generazionale mediante l'insediamento iniziale dei giovani agricoltori.

Fino al 14 marzo 2024 potranno presentare domanda di contributo i giovani agricoltori con un'età compresa tra 18 anni (compiti) e 41 anni (non compiuti), già titolari di una azienda agricola più di 24 mesi dalla data di approvazione del bando ovvero che si insediano entro i 3 mesi successivi alla richiesta di sostegno.

Agli investimenti produttivi agricoli per la competitività delle aziende agricole sono stati destinati 25 milioni di euro, mentre i fondi per l'insediamento giovani agricoltori ammontano a 20 milioni di euro, per un totale complessivo di 45 milioni di euro di spesa pubblica.

Per l'intervento SRD 01 la spesa minima ammissibile è pari a 25 mila euro (ridotta a 15 mila per le zone montane). Il contributo pubblico massimo erogabile è invece fissato a 200 mila euro.

Per l'insediamento (SRF 01) il premio verrà erogato con i seguenti importi: un solo giovane, 45 mila euro, con la maggiorazione di 10 mila euro in zona di montagna; due giovani, 35 mila euro per ciascun giovane, con la maggiorazione di 5 mila euro in zona di montagna; più di due giovani (fino a un massimo di cinque), 30 mila euro per ciascun giovane, con la maggiorazione di 5 mila euro in zona di montagna.

La compilazione delle domande deve avvenire attraverso l'apposito servizio online del Sistema informativo agricolo piemontese (Siag) denominato "Sviluppo Rurale 2023-2027".

Assesment, proposta di Regolamento UE e sostegno all'implementazione in campo

Nel Nevoage "Tecniche di Evoluzione Assistita: nodi e opportunità per il rafforzamento dell'autonomia alimentare" tenutosi a Roma il 6 dicembre, Assesment rivolgendosi alle istituzioni attraverso il "Manifesto per la Promozione delle TEA per il sostegno al Made in Italy" presentato dalle Associazioni di categoria chiede di favorire l'approvazione della proposta di Regolamento UE sulle Tecniche di Evoluzione Assistita e investimenti concreti nella ricerca pubblica e privata per avviare subito la sperimentazione in campo.

I rappresentanti della filiera

agricola e alimentare e della ricerca vogliono evidenziare il ruolo strategico che rivestono le TEA per il futuro del settore. In questo scenario, auspicano l'istituzione di un Comitato interministeriale fra Ministero dell'Ambiente, Ministero della Salute e Ministero dell'Agricoltura per garantire il posizionamento nazionale a livello europeo verso l'approvazione della proposta di Regolamento UE sulle TEA. Al tempo stesso, ritengono fondamentale la creazione di un Tavolo permanente sulle TEA che riunisca gli attori della filiera e i Ministeri coinvolti.

La costituzione di una rete di centri di ricerca pubblica e privata di eccellenza e l'istituzione di un fondo destinato alla ricerca applicata rappresentano gli elementi chiave richiesti al Ministero dell'Agricoltura per moltiplicare gli sforzi del progresso scientifico sulle TEA in Italia, anche tramite la sperimentazione in campo aperto.



Servizio Assistenza Tecnica		
Telefono	Tecnica	Sete di lavoro
02 574 018	Enrico Spigolon	Rovato
05 42 55 58	Assunta Aguilera	Novara
041 40 61 57	Filippo Pizzi	Cremona
04 91 13 18	Alba Bratti	Paese
05 42 55 31	Enrica Marasca	Belforte
05 42 55 34	Laura Santambrogio	Verona
05 42 55 35	Stefano Sisti	Oristano
02 95 62 40	Ilsebeth Basso	Verona
05 42 55 36	Federica Pavesi	Paese
057 18 49 49	Antonio Accardi	Rovato
024 18 44 58	Debora Scuderi	Cagliari

Sede Centrale		E-mail
Indirizzo	Via Della Vittoria, 40	csz.info@ententrisi.it
Città	20123 Milano	
Telefono	02 88531111	
Fax	02 885503	
E-mail info@ententrisi.it		
Orari	Lun - Ven: 8.30-12.30 13.30-17.00	
Sede Biblioteche - Laboratori		
Sete	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	
Servizi	Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	
Servizi	Elaborazione certificata Dichiarazione esp.	
	Raccolta denunce e documenti	
Telefono	061 25 7033	
Fax	0161 21 2029	
E-mail	info@ententrisi.it	
Orari	Lun - Ven: 8.30-12.30 14.00-16.30	

Sede Sezione di Novara		E-mail
Indirizzo	Via Ravizza, 4	0382 24651
Città	28100 Novara	
Telefono	0321 629895	
E-mail	sez.novara@ententrisi.it	
Orari	Lun - Ven: 8.30-12.30 14.00-16.30	

Sede Sezione di Vercelli		E-mail
Indirizzo	Piazza Zanighi, 14	0382 24651
Città	13100 Vercelli	
Telefono	0161 257031	
E-mail	sez.vercelli@ententrisi.it	
Orari	Lun - Ven: 8.30-12.30 14.00-16.30	

Sede Sezione di Ferrara		E-mail
Indirizzo	Via Cassanese, 1	0382 24651
Città	44021 Codigliolo	
Telefono	053 271711	
E-mail	sez.ferrara@ententrisi.it	
Orari	Lun - Ven: 8.30-12.30 14.00-16.30	

Sede Ufficio di Mantova c/a CSR		E-mail
Indirizzo	Stada per Carretto 4	0382 24651
Città	21700 Castiglione d'Algha	
Telefono	0384 256204	
Fax	02 30329341	
E-mail	uff.mantova@ententrisi.it	
Orari	Lun - Ven: 9.15-12.30 13.30-16.30	

Sede Servizio riceve c/a Sede Contrattazione		E-mail
Città	37063 Isola della Scala	0382 24651
Telefono	045 6630486	
Fax	045 6630633	
E-mail	uff.contra@ententrisi.it	
Orari	Lun - Ven: 8.30-12.30 14.00-16.30	

Sede Ufficio di Oristano		E-mail
Indirizzo	Via Enrico Mattei, 92	0382 24651
Città	09170 Oristano	
Telefono	0703 78641	
E-mail	uff.oristano@ententrisi.it	
Orari	Lun - Ven: 8.30-12.30 13.30-16.30	

Seguici su



L'INTERVISTA Lo chef Mirko Marcelli guida il ristorante "Osmosi" a Montepulciano aperto con Elena e Simone Migliorucci

«Il risotto rappresenta la tradizione italiana»

Usa sempre il Carnaroli «per la tenuta in cottura, il buon rilascio di amido e l'eccellente risultato in mantecatura»

Paoletta Pizzo

Arroccata sulla cima di un colle, a sud della Toscana e non lontano da Siena, Montepulciano lanche conosciuta per essere stata set di vari film tra cui la saga di Twilight) ha origini medievali, ma vanta anche pregevoli palazzi rinascimentali. Meta di un turismo internazionale, il paesaggio del borgo regala panorami eccellenti tra la Val d'Orcia e la Val di Chiana grazie ai vigneti che producono il Sangiovese, oggi conosciuto come Nobile. Siamo in campagna, all'interno di una villa antica

«Qualità ed eccellenza sono le due direttive che perseguiamo sia nella creazione dei piatti che nella costruzione di una buona cantina»

che ospita la Fattoria Svetoni dove si produce vino sin dal 1865. E proprio all'interno della Fattoria Svetoni, che offre agli ospiti anche dodici camere, Elena e Simone Migliorucci hanno fissato la sede del loro ristorante che, in pieno accordo con Mirko Marcelli, hanno chiamato Osmosi («si chiama così - spiega Marcelli -

perché dà l'idea della contaminazione nei tre tra gli ingredienti»). L'apertura di quest'ultimo, nel giugno 2021, non è stata tuttavia un'improvvisazione: la liaison che lega i Migliorucci da oltre venticinque anni, infatti, è anche un'unione professionale nata dall'abitudine all'accoglienza di amici e ospiti che hanno sempre frequentato la loro casa. Maturata una prima esperienza con il piccolo ristorante La

botte piena, a Montefollonico, a Torrita di Siena, Elena e Simone hanno poi deciso di lanciarsi in un progetto di ristorazione

più ampio che, dopo la pandemia, si è concretizzato nell'apertura proprio di Osmosi affidando a Marcelli la cucina e curando in ogni dettaglio la ristrutturazione del casolare oggi a tutti gli effetti una dimora di charme con dettagli di design e opere alle pareti dell'amica pittrice Mona Bindo e materiali naturali (legni e pietre) e

chi è

design minimal regalano alla struttura grande eleganza. La cantina scavata sotterranea è poi il regno di Simone (in sala e sommelier) che collezione oltre 3.000 etichette e che predilige i migliori produttori tra Chianti e Langhe.

«Con la stella che brilla sul ristorante Osmosi di Montepulciano, gli stellati toscani sono in questo inizio d'anno, ben 41. Un traguardo pregevole per la regione Toscana seconda per stellati solo alla Lombardia.

Vi aspettavate la stella 7? chiediamo a Mirko Marcelli.

«Ci eravamo accorti di qualche passaggio "sospetto", anche poco dopo l'apertura, ma oggi la conquista ha il sapore della certezza che ci conferma che abbiamo lavorato bene sin da subito».

Merito di..? «Sicuramente del progetto che mi vede legato a Elena e Simone Migliorucci, la cui filosofia ho abbracciato sin dall'inizio, e che si traduce molto semplicemente nell'idea che la materia non deve essere disgiunta dalla sostanza. Qualità ed eccellenza sono le due direttive che perseguiamo sia nella creazione dei piatti che nella costruzione di una buona cantina a cui attingere per

Lo chef Mirko Marcelli in una simpatica immagine insieme a Elena e Simone Migliorucci



La ricetta

Risotto, comtè, pera picciola e gomasio alle alghè

Ingredienti per 4 persone

240 g di Carnaroli, 2 l brodo vegetale, 150 g comtè 18 mesi, 80 g burro acido, 20 g vino bianco dry, 20 g e sesamo tostato, 5 g alga wakame disidratata, 5 pere picciola.

Esecuzione

Cuocere le pere piccioline in uno sciroppo di acqua e zucchero al 30% per un'ora; con una parte delle pere preparare una purea e con la re-

stante ricavare degli spicchi che terremo per decorare il piatto.

Con l'aiuto di una macina caffè preparare il gomasio: frullare grossolanamente il sesamo tostato con l'alga e un pizzico di sale. In una casseruola tostare dolcemente a secco il riso, bagnare con poco brodo per volta e cuocere per 13 minuti.

Mantecare, infine, il riso con il burro acido, aggiungendovi il comtè e il vino bianco dry. Lasciar riposare coperto per 2 minuti.

Classe 1988, Mirko Marcelli, è cresciuto a Velletri, nella campagna romana. Dopo l'Alberghiero, la passione per la cucina si è andata concretizzando sin dalle prime esperienze nei ristoranti del Castello Romano, poi in alcune cucine importanti, italiane ed estere. A Roma, dove ha vissuto a lungo, ha compiuto importanti esperienze professionali che hanno forgiato la sua

attitudine al gusto e alla ricerca dell'equilibrio tra gli ingredienti, così come dell'equilibrio tra gusti

l'abbinzano e le pietanze. Ma è sicuramente anche merito dell'entusiasmo e della tenacia con cui abbiamo obbedito al nostro progetto: volevamo fare una cucina che rendesse giustizia alle materie prime di questo territorio e con questo scopo continueremo a lavorare».

Lei ha lasciato il Lazio per la Toscana: è stata una scelta di vita?

«Direi di sì. Prima di tutto perché Cortona, dove vivo con la mia famiglia, è a misura d'uomo; in secondo luogo perché la scelta di vita ha corrisposto perfettamente a quella professionale».

Se diciamo riso, cosa le viene in mente?

«I risotti della domenica consumati in famiglia. Sin da piccolo sono stato un gran mangiatore di riso. Ne ho poi studiato le caratteristiche e le varietà all'Alberghiero e successivamente, in occasione dei mie stage presso i ristoranti italiani ed esteri, ne ho appreso le più sofisticate tecniche di cucina».

A Osmosi propone un risotto o più risotti in carta?

«Direi sempre uno, se non due. Uno che è molto amato dalla clientela è il risotto con aglio orsino e kefir. L'aglio orsino è un'erba selvatica che domina prati e boschi ed è speciale per le sue delicate note agre ed

sti contrastanti. L'esperienza con Heinz Beck ristorante La Pergola, Roma) è stata poi cruciale così come quella con Luigi Nastro alla Stazione di Posta e poi a Cortona per la consulenza a Creta Osteria presso l'azienda Tenimenti d'Alessandro. Ancora più cruciale, proprio al Creta, l'incontro con Elena e Simone Migliorucci. Un incontro che ha dato vita al sodalizio che ha portato Mirko nella cucina del ristorante Osmosi a Montepulciano, aperto con i Migliorucci.

A Osmosi, la cucina di Marcelli ha sapori concreti, gusti decisi e contemporanei, guarda ai prodotti locali secondo la stagionalità e abbraccia le influenze culinarie sia toscane che laziali, così come lascia spazio alla lezione dei suoi grandi maestri. Risultato? Impegno, la passione e la costanza messe al servizio di piatti armonici, equilibrati ed esteticamente piacevoli, sono state premiate dalla Guida Michelin con il riconoscimento della stella 2024.



erbeace. Queste ultime, nel piatto, vengono intervallate con le note fresche del kefir di latte di capra e rafforzate dall'agresto, un condimento toscano di origini medievali che si ottiene dagli acini d'uva acerbi così come un mosto cui si aggiungono aceto e spezie. Tuttavia, anche quello che propongo nel box su questa pagina sta riscuotendo grande successo».

Che varietà utilizza?

«Per i risotti uso sempre la varietà Carnaroli per la tenuta in cottura, il buon rilascio di amido e l'eccellente risultato in mantecatura. Non uso invece le varietà colorate».

Le è capitato di proporre il risotto in occasione di buffet ed eventi?

«Certamente. Spesso e anche recentemente ho proposto un risotto per un evento fuori dal ristorante. Credo che il risotto sia un piatto di per sé importante e soprattutto rappresentativo della tradizione italiana (come le paste ripiene) e come tale va rispettato, proposto e promosso. Ma forse di promozione non c'è quasi più bisogno. Sono i clienti stessi a chiederlo».

Nell'esecuzione del risotto lei vince la tradizione o l'innovazione?

«Sicuramente l'innovazione. Un conto è affidarsi a

varietà d'eccellenza come il Carnaroli e alla pratica antica di una buona esecuzione, un altro è l'abbinamento a gusti e sapori nuovi che è compito di cui cucina sperimentare, studiare e proporre».

La ricetta suggerita dallo chef su questa pagina è un esempio significativo di come l'innovazione e l'uso di ingredienti diversi (come l'alga) possa convivere e nell'esecuzione di un piatto della tradizione come il risotto. Saper coniugare storia e novità è, infatti, uno degli obiettivi cui tende Mirko Marcelli, che spiega:

Nell'esecuzione del risotto punta all'innovazione privilegiando l'abbinamento a gusti e sapori nuovi «che è compito di cui cucina sperimentare, studiare e proporre»

«Credo che la cucina, la vera scuola, debba anche servire per avvicinare alla tavola le nuove generazioni con proposte amiche, di gusto ma anche spregiudicate. Ecco, tra i miei progetti a breve c'è quello di attirare a Osmosi una clientela sempre più giovane che cominci a credere nella cucina italiana, che ne cominci a conoscere le grandi potenzialità, che ne sappia apprezzare l'eccellenza».

Il tempo darà ragione a Mirko Marcelli e non solo a lui. Anche a Elena e Simone Migliorucci che hanno già in pratica vinto scommettendo su Marcelli e sullo staff giovane che li segue in sala e che ha abbracciato la loro passione e la loro professionalità.



Osservatorio Internazionale

A cura di Angelo Di Mambro

RICE OUTLOOK/1 Secondo il Dipartimento dell'Agricoltura statunitense, per l'annata risicola 2023/24 si stima un raccolto di 518,1 milioni di tonnellate

Produzione e consumi mondiali crescono

Però diminuiscono gli scambi e i prezzi ricominciano a salire. Preoccupazioni per le decisioni indiane

La produzione aumenta, così come i consumi, ma gli scambi diminuiscono e i prezzi ricominciano a salire. Sono le indicazioni del Dipartimento dell'Agricoltura statunitense (Usda) per l'annata risicola 2023/24. Secondo l'ultimo Outlook, il raccolto globale è previsto alla cifra record di 518,1 milioni di tonnellate (base lavorata), con un aumento di 27,1milioni tonnellate rispetto alle previsioni del mese scorso e un incremento di 5,1 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente.

L'uso domestico e residuale globale nel 2023/24 è previsto alla cifra record di 525 milioni di tonnellate, con un calo di 11,4milioni tonnellate rispetto alla precedente previsione, ma con un aumento di quasi 4,1 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente. Le scorte finali globali nel 2023/24 sono stimati a 167,8 milioni di tonnellate, 342.000 in meno rispetto ai calcoli precedenti, ma 7 milioni di tonnellate in meno rispetto all'anno prima e i più contenuti degli ultimi 6 anni.

Nel 2024 gli scambi sono previsti a 52,1 milioni di tonnellate (base lavorata), con



un calo di 710mila tonnellate rispetto alla stima precedente e una riduzione di 270mila tonnellate rispetto alla previsione rivista dell'anno prima di 52,4 milioni di tonnellate. Il commercio globale di riso nel 2023 è in diminuzione di 1,4 milioni di tonnellate rispetto alle previsioni di novembre e di 3,7 milioni di tonnellate nei confronti dell'anno prima. Il sostanziale calo del commercio globale di riso nel 2023 e l'assenza di un aumento nel 2024 sono in gran parte dovuti

ai divieti di esportazione e ad altre restrizioni all'esportazione da parte del governo indiano.

Al tema, il Financial Times ha dedicato un lungo reportage, intitolato "Il ritorno della crisi del riso" che evoca il fantasma della crisi dei prezzi del 2007-08, con India, Vietnam e altri players di primo piano delle forniture globali che decisero di limitare le esportazioni, con effetti sui prezzi allo scaffale dall'Asia, all'Africa e fino agli Usa. Il quotidiano delle eli-

tes finanziarie internazionali ha notato le perturbazioni del mercato globale iniziate l'estate scorsa con le decisioni dell'India di limitare le esportazioni nonostante scorte tutt'altro che esigue.

«È dura quando un Paese che rappresenta il 40% del commercio globale impone un divieto su metà delle esportazioni e dazi sull'altra metà», ha dichiarato al quotidiano Joseph Glauber, ricercatore senior presso l'International Food Policy Research Institute (IFPRI) ed

Salgono i prezzi di Thailandia e Vietnam

Secondo l'ultimo Rice Outlook del 2023, i prezzi di scambio per la maggior parte dei tipi di riso lavorato (non parboiled né aromatico) proveniente dalla Thailandia sono aumentati dell'8-10%, soprattutto a causa del rafforzamento del baht thailandese. Il riso Lungo B lavorato della Thailandia per l'esportazione è stato quotato a 641 dollari per tonnellata, con un aumento di 58 dollari di settimana in settimana. Ma gli occhi sono puntati sugli sviluppi del prodotto vietnamita, di solito utilizzato come prima alternativa a quello indiano, di prezzo inferiore. Il riso è salito con rotture al 5% proveniente dal Vietnam è salito leggermente, raggiungendo i massimi da luglio 2008. L'aumento è dovuto alla scarsità delle forniture, all'aumento dei prezzi agricoli del riso in Vietnam e alla forte domanda globale di riso vietnamita. Le quotazioni del riso proveniente dal Pakistan sono state riportate a 578 dollari per tonnellata per la settimana del 5 dicembre, con un aumento di 13 dollari rispetto alla settimana conclusasi il 7 novembre, a causa della forte domanda.

ex capo economista del Dipartimento dell'Agricoltura statunitense.

Con il raccolto di riso in corso, gli importatori sperano in raccolti migliori del previsto che potrebbero indurre il governo indiano ad allentare le restrizioni. Ma anche a New Delhi, come in altre decine di Paesi nel mondo, il 2024 sarà un anno

di elezioni e i prezzi dei prodotti alimentari sono un tema di grande attualità per il premier in cerca di conferma Narendra Modi. Gli analisti, riporta il Financial Times, avvertono che se l'India manterrà le attuali restrizioni e altri produttori la seguiranno, il mondo si avvierà a ripetere la crisi del riso del 2008.

RICE OUTLOOK/2 Riviste al rialzo per 45mila tonnellate le stime di importazione che raggiungono la cifra record di 1,8 milioni di tonnellate

Usa, tutti gli indicatori restano ai massimi livelli

L'unica revisione sul lato dell'offerta apportata al bilancio del riso statunitense per il 2023/24 è un aumento di 45mila tonnellate delle stime di importazione, che raggiungono la cifra record di 1,8 milioni di tonnellate, con un incremento minimo rispetto all'anno precedente. La revisione al rialzo delle importazioni di riso a grana lunga assorbe tutto l'aumento e si basa sugli acquisti documentati dall'U.S. Census Bureau nel periodo gennaio-ottobre e sulle aspettative relative alle importazioni per il resto della campagna di commercializzazione. Fino a ottobre, gli Stati Uniti hanno importato circa 27,7milioni tonnellate di riso a grana lunga, con un aumento di oltre il 3% rispetto all'anno precedente. La Thailandia e l'India hanno rappresentato la maggior parte dell'aumento delle forniture. Quasi tutte le spedizioni da Bangkok e New Delhi sono costituite da varietà aromatiche che non vengono coltivate negli Stati Uniti. Il Brasile è il secondo più grande fornitore di riso a grana lunga degli Stati Uniti e spedisce so-

prattutto rotture.

Le importazioni di varietà a grana tonda restano stabili, con una riduzione prevista del 13% rispetto all'anno precedente. Fino a ottobre, gli Stati Uniti hanno importato 61.023 tonnellate di riso a grana tonda, con un calo di quasi il 2% rispetto all'anno precedente. La Cina è il più principale fornitore di riso a grana media e tonda degli Stati Uniti, seguita dalla Thailandia e dall'India.

Il Dipartimento dell'Agricoltura

statunitense (Usda) conferma la stime sul volume del raccolto 2023/24, che dovrebbe comunque aumentare del 37% rispetto all'anno precedente, con un output di quasi 10 milioni di tonnellate. La produzione di riso a grana lunga rimane valutata in crescita del 19% rispetto allo scorso anno e la maggiore dal 2020/21. La produzione combinata di riso a grana media e tonda rimane calcolata a 3 milioni di tonnellate, la più alta dal 1981/82. La sostanziale espansione della

produzione di riso a grana media e tonda di quest'anno è dovuta principalmente alla ripresa della siccità in California e all'aumento delle semine nel Sud.

Anche le stime sulle esportazioni totali restano previste a 3,9 milioni di tonnellate, il 24% in più rispetto all'anno precedente e il massimo dal 2020/21. Si registrano solo piccole variazioni (90mila tonnellate) verso le esportazioni di riso a grana lunga da quelle a grana media e tonda e uno spostamento (della stessa



entità) verso le esportazioni di riso grezzo da quelle di riso lavorato. L'attuale previsione di esportazione di grana lunga statunitense è superiore del 22% rispetto all'anno precedente. La revisione al rialzo si basa su vendite e spedizioni più forti del previsto fino a novembre e sulle aspettative di vendite e spedizioni per il resto della campagna. Le vendite in Messico, il più grande mercato per il riso a grana lunga statunitense, sono in netto aumento rispetto al livello anormalmente basso dello scorso anno, soprattutto grazie a forniture più consistenti e a prezzi più competitivi.

Aumentano i prezzi del riso statunitense

I prezzi commerciali statunitensi del riso lavorato a grana lunga sono aumentati leggermente nell'ultima rilevazione del Rice Outlook dell'Usda. I prezzi del prodotto lavorato (rottore al 2,4%) sono stati quotati a 765 dollari per tonnellata nella settimana conclusasi il 5 dicembre, con un aumento di 5 dollari rispetto alla metà di novembre e il massimo dall'inizio di novembre 2008.

Anche le quotazioni dei prezzi statunitensi per i mercati dell'America Latina sono aumentate di 5

dollari rispetto a un mese prima e sono state quotate a 730 dollari per tonnellata per la settimana conclusasi il 5 dicembre. Le quotazioni del riso lavorato a grana media della California (rottore al 4%), sono state quotate a 950 dollari per tonnellata per la settimana conclusasi il 5 dicembre, con un calo di 50 dollari rispetto alla settimana conclusasi il 7 novembre. La quotazione californiana è scesa di 700 dollari per tonnellata rispetto alla metà di settembre ed è la più bassa dall'inizio di maggio 2021.

ASIA L'obiettivo è ambizioso, ma il governo di Islamabad ha intenzione di raggiungerlo entro la fine del 2030

Il Pakistan vuole quadruplicare le esportazioni

Questo grazie alle varietà ibride ad alto rendimento e ai miglioramenti nella qualità della lavorazione

Il Pakistan ha fissato l'ambizioso obiettivo di aumentare le esportazioni annuali di riso fino a 10 miliardi di dollari entro il 2030, quadruplicandole rispetto agli attuali 2,5 miliardi, nel tentativo di diversificare il proprio paniere di esportazioni e di accedere a nuovi mercati. L'annuncio è del ministro del commercio Gohar Ejaz, che colloca la tabella di marcia sull'espansione delle esportazioni risicole nel quadro dell'obiettivo generale di 100 miliardi di dollari di esportazioni fissato dal go-

verno federale. Dopo le alluvioni disastrose dell'anno scorso, Islamabad vede il Pakistan sulla buona strada per aumentare enormemente le esportazioni di riso grazie alle varietà ibride ad alto rendimento e ai miglioramenti nella qualità della lavorazione. Secondo il governo, con sforzi concentrati per introdurre controlli di qualità più severi e per enfatizzare il "made in Pakistan" a livello globale, le esportazioni di riso pakistano potrebbero salire fino a 3,5 miliardi di dollari nell'anno finanziario di

corso e a 5 miliardi di dollari in tre anni. L'Unione europea è tra i mercati più appetibili, con la regolamentazione sul livello massimo di residui (MRL) di fitofarmaci che viene considerata la barriera maggiore da superare. In Pakistan i controlli di qualità sono praticamente assenti. L'Istituto di Ricerca sul Riso KSK ha già presentato una proposta per la creazione di un laboratorio analitico per realizzare una soluzione unica per i test MRL. La strategia del marchio, invece, si basa principalmente sulla

volontà di sbaragliare la concorrenza indiana sul bismatit. Islamabad sarebbe pronta a utilizzare il Fondo statale per lo sviluppo delle esportazioni per promuovere il prodotto nazionale anche al di fuori dei circuiti degli alimenti "etnici". I marchi di beni di largo consumo che hanno marchi registrati in Pakistan dovrebbero ricevere sovvenzioni dal Fondo per sostenere i costi di registrazione dei loro marchi presso le autorità preposte alla registrazione nei mercati esteri.



Bangladesh, dal 1971 nate 113 varietà

Dall'indipendenza conseguita nel 1971 il Bangladesh ha inventato 113 varietà di riso ad alta resa, 63 delle quali introdotte negli ultimi 14 anni, che contribuiscono al 91% della produzione risicola nazionale. Sono i dati forniti dall'Istituto di Ricerca sul Riso del Bangladesh (BRRI). «Le varietà introdotte negli ultimi 14 anni sono tolleranti allo stress e rispettano l'ambiente e contribuiscono in modo significativo alla produzione totale di riso del Paese», ha dichiarato alla stampa il

direttore generale del BRRI, Mohammad Shahjahan Kabir. Ha attribuito lo sviluppo alla politica "favorevole all'agricoltura" del governo e in particolare all'aumento degli stanziamenti di bilancio per la ricerca, «grazie ai quali la produzione di riso è aumentata costantemente di circa 6,6 milioni di tonnellate all'anno a partire dal 2010». Dal 2009, il governo ha iniziato a fornire fondi al BRRI per la ricerca sul riso, il che ha permesso di mettere a coltura quasi l'80% delle terre arabili del Paese.

Vietnam, un milione di ettari di riso ad alta qualità e basse emissioni

Il Ministero dell'Agricoltura e dello Sviluppo Rurale vietnamita, in collaborazione con la provincia del Delta del Mekong di Hau Giang, ha tenuto una cerimonia per il lancio di un progetto per lo sviluppo di un milione di ettari di riso di alta qualità, a basse emissioni e legato alla crescita verde nella regione del Delta del Mekong entro il 2030. Dal lato economico, il progetto mira ad aumentare il valore della produzione e i redditi dei risicoltori.

Dal lato ambientale, l'obiettivo è ridurre le emissioni di gas serra derivanti dalla coltivazione del riso di oltre il 10%. Il riso a basse emissioni e di alta qualità dovrebbe inoltre rappresentare oltre il 20% del totale delle esportazioni nell'intera regione risicola. Intervenedo all'evento, il Ministro dell'Agricoltura e dello Sviluppo Rurale Lê Minh Hoan ha sottolineato che nel corso dell'attuazione del progetto saranno sperimentate nuove politiche, tra cui il pa-

gamento dei crediti di carbonio in base alle prestazioni, la focalizzazione sulla produzione a basse emissioni legata alla crescita verde e lo sviluppo di un'economia agricola con un approccio circolare.

Carolyn Turk, direttore nazionale della Banca Mondiale in Vietnam, ha dichiarato che l'attuazione del progetto nella regione del Delta del Mekong, il bacino risicolo del Vietnam, darà impulso alla produzione di riso del Paese.

RAVARO

NUOVO IMPIANTO ESSICCAZIONE A MOVIMENTAZIONE VARIABILE



Il mese del Riso

di Silvana Perego

BILANCIO Nei primi quattro mesi di campagna trasferiti 511.600 tonnellate di prodotto

Segno più per i collocamenti

Stabile sul fronte delle quotazioni dei risoni: i prezzi sono rimasti invariati

Nei primi quattro mesi della campagna 2023/2024 i produttori hanno trasferito all'industria e ai commercianti di risone circa 511.600 tonnellate di prodotto. Rispetto a un anno fa la movimentazione del prodotto risulta in aumento di 61.635 tonnellate (+14%); i risoni di tipo Tondo, Lungo A e Lungo B fanno segnare, rispettivamente, incrementi del 21%, del 7% e del 24%, mentre il risone di tipo Medio risulta in calo del 26%.

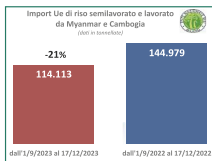
Il confronto con la campagna 2021/2022 mostra, al contrario, una contrazione di 161.547 tonnellate (-24%).

Se nel mese di novembre si è assistito a un susseguirsi di incrementi delle quotazioni dei risoni, il mese di dicembre è stato, invece, caratterizzato da una fase di persistente stabilità sui prezzi che sono rimasti invariati per tutto il periodo e ai quali è stata apposta la dicitura "nominale" a causa delle scarse contrattazioni.

In base ai dati Intratras, le consegne di settembre 2023 verso gli altri Paesi dell'Unione europea si sono attestate a circa 38.500 tonnellate, base lavorato, con un incremento di quasi 900 tonnellate (+2%) rispetto a settembre 2022. Tra i principali partner commerciali risultano in calo le consegne verso la Germania (-1.633 t, -16%) e la Repubblica Ceca (-939 t, -43%), mentre quelle verso i Paesi Bassi (+1.549 t), il Belgio/Lux (+1.056 t) e la Spagna (+1.007 t), mostrano, rispettivamente, incrementi dell'81%, del 63% e del 106%. Risultano in linea con la precedente campagna le consegne verso la Francia che si attestano a circa 10.400 tonnellate.

Per quanto concerne gli acquisti, i dati Intratras mostrano una contrazione del 68% dei volumi importati, essendo passati dalle 4.973 tonnellate di un anno fa alle 1.613 tonnellate attuali.

Alla data del 31 dicembre 2023 le richieste di titoli di importazione si collocano a un volume pari a 43.101 tonnellate, base lavorato e risone escluso, evidenziando una contrazione di 21.168 tonnellate (-33%) rispetto ai pari dati di un anno fa. Le impor-



portato lo scorso anno. Sul fronte dell'export, i risultati sono emesse dichiarazioni di esportazione per una quantità pari a 41.758 tonnellate, in equivalente lavorato, in calo di 5.193 tonnellate (-11%) rispetto alla scorsa campagna.

Unione europea

Secondo i dati pubblicati dalla Commissione europea, aggiornati al 16 di-

cembre, le importazioni nell'Ue si attestano sulle 335.600 tonnellate, base lavorato, in calo di quasi 53.700 tonnellate rispetto (-15%) alla campagna precedente.

Le importazioni di riso lavorato dalla Cambogia e dal Myanmar, pari a circa 114.100 tonnellate, fanno segnare un calo di quasi 30.900 tonnellate (-21%) rispetto a un anno fa.

Sul lato dell'export si registra un volume poco inferiore alle 75.900 tonnellate, base lavorato, con un calo di quasi 20.000 tonnellate (-21%) rispetto alla campagna precedente.

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 21/2/2024

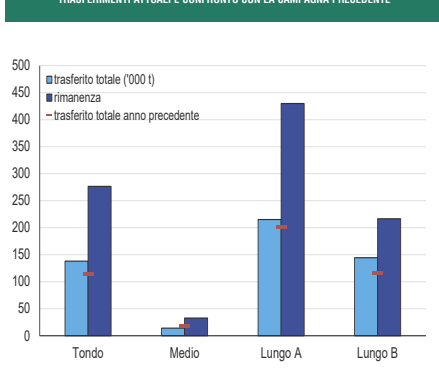
Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Sotieno	113.755	35.345	31,07%	78.410
Centaro	41.943	15.517	37,00%	26.426
Alpi	259.001	87.315	33,71%	171.686
TOTALE TONDO	414.699	138.177	33,32%	276.522
Lido e similari	14.291	3.304	23,14%	10.987
Padano e similari	589	437	74,19%	152
Viatone Nano e similari	14.805	6.472	43,71%	8.333
Viora Medio	17.135	3.946	23,03%	13.189
TOTALE MEDIO	48.810	14.159	29,25%	32.651
Riba e similari	214.100	63.363	29,60%	150.737
S. Andrea e similari	7.917	4.120	52,04%	3.797
Roma e similari	83.050	30.086	36,22%	52.964
Saba e similari	33.162	14.668	44,25%	18.494
Achiron e similari	123.840	42.632	34,45%	81.208
Camaroni e similari	140.655	47.788	33,98%	92.867
Viora Lungo A	36.075	12.950	35,90%	23.125
TOTALE LUNGO A	444.829	215.887	48,34%	228.942
TOTALE LUNGO B	368.817	144.299	39,16%	224.518
TOTALE GENERALE	1.487.155	511.642	34,42%	955.513

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

LE CAMPAGNE PRECEDENTI

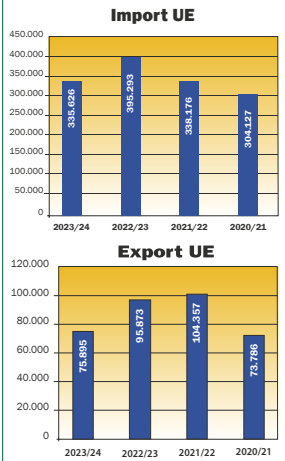
2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	376.519	114.200	30,33%
Medio	41.488	19.162	46,19%
Lungo A	514.885	200.727	38,98%
Lungo B	360.060	115.918	32,19%
TOTALE	1.292.952	458.007	35,40%
2021/2022	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	396.939	202.565	51,03%
Medio	40.224	18.888	46,96%
Lungo A	722.781	288.959	39,98%
Lungo B	346.471	162.777	46,98%
TOTALE	1.506.415	673.189	44,68%
2020/2021	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	462.453	169.462	36,65%
Medio	51.149	17.587	34,38%
Lungo A	722.996	273.123	37,78%
Lungo B	305.377	145.955	47,78%
TOTALE	1.541.975	605.787	39,29%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

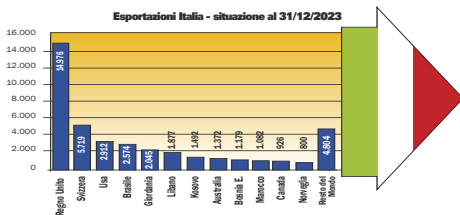
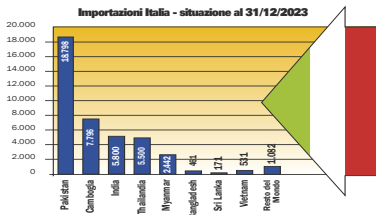


IMPORT & EXPORT UE			
EFFETTIVO SDOGANATO DAL 1/9/2023 AL 16/12/2023 (Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risone incluso)			
Paesi	Import	Paesi	Export
Paesi Bassi	61.236	Italia	29.216
Francia	60.852	Spagna	13.917
Belgio	37.969	Belgio	8.111
Italia	34.131	Paesi Bassi	7.330
Spagna	24.259	Grecia	4.597
Polonia	21.426	Bulgaria	4.233
Portogallo	19.124	Portogallo	2.691
Germania	18.699	Lituania	2.424
Svezia	10.912	Polonia	837
Rep. Ceca	10.386	Rep. Ceca	741
Bulgaria	8.118	Romania	740
Lituania	5.640	Germania	582
Altri Ue	22.873	Altri Ue	1.396
TOTALE	335.626	TOTALE	75.895
Rotture di riso	89.114	Rotture di riso	2.458

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI NOVARA								
Risoni	4/12/2023 (2)		11/12/2023 (2)		18/12/2023 (2)		25/12/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Centauri	488	520	488	520	488	520		
Omega	456	480	456	480	456	480		
Sole	456	480	456	480	456	480		
Terra	456	480	456	480	456	480		
Selenio	538	570	538	570	538	570		
Dardo e similari	548	578	548	578	548	578		
Dardo e Luna CL e similari	548	570	548	570	548	570		
Loto	548	578	548	578	548	578		
Leonardo	548	578	548	578	548	578		
S. Andrea e similari	720	773	720	773	720	773		
Baldo-Cammio	727	770	727	770	727	770		
Roma-Barone	597	625	597	625	597	625		
Arborio-Volano-CL388 e sim.	575	623	575	623	575	623		
Carnaroli	575	625	575	625	575	625		
Caravaggio e similari	520	577	520	577	520	577		
Lungo B	430	454	430	454	430	454		

Chiusura per festività

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

BORSA DI VERCELLI								
Risoni	5/12/2023 (1)		12/12/2023 (1)		19/12/2023 (1)		26/12/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Selenio	544	576	544	576	544	576		
Centauri	544	576	544	576	544	576		
Omega	504	528	504	528	504	528		
Sole	504	528	504	528	504	528		
Terra	456	480	456	480	456	480		
Tipo Ribe	544	576	544	576	544	576		
Loto e similari	528	576	528	576	528	576		
Leonardo	528	576	528	576	528	576		
Criono	528	576	528	576	528	576		
S. Andrea e similari	696	769	696	769	696	769		
Gloria	721	769	721	769	721	769		
Roma e Barone	596	626	596	626	596	626		
Baldo e Cammio	721	769	721	769	721	769		
Arborio + Volano	524	624	524	624	524	624		
CL388	524	624	524	624	524	624		
Carnaroli	525	625	525	625	525	625		
Caravaggio e similari	477	577	477	577	477	577		
Lungo B	443	467	443	467	443	467		

Chiusura per festività

*Nominale - *Scambi limitati

BORSA DI PAVIA								
Risoni	6/12/2023		13/12/2023		20/12/2023		27/12/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e similari	490	525	490	525	490	525		
Centauri (originario)	530	575	530	575	530	575		
Selenio	545	575	540	575	545	575		
Lido-Flipper e simil.	530	575	530	575	530	575		
Piatone-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Valone Nano	900	960	900	960	900	960		
S. Andrea	715	765	715	765	715	765		
Loto e Nembro	530	575	530	575	530	575		
Dardo-Luna CL e sim.	530	575	530	575	530	575		
Agostino	530	575	530	575	530	575		
Roma	575	625	575	625	575	625		
Baldo	715	765	715	765	715	765		
Arborio-Volano	575	625	575	625	575	625		
Carnaroli	645	690	645	690	645	690		
Similari del Carnaroli	595	600	595	600	595	600		
Lungo B	445	480	445	480	445	480		

Chiusura per festività

(1) nominale

BORSA DI MORTARA								
Risoni	8/12/2023		15/12/2023		(1)22/12/2023		29/12/23	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e similari			495	530				
Centauri			545	575				
Selenio			525	575				
Valone Nano			860	960				
S. Andrea			670	770				
Lido-Leonardo			545	575				
Dardo-Luna CL e sim.			525	575				
Baldo e sim.			565	625				
Omega			697	770				
Arborio-Volano			545	625				
Carnaroli			525	650				
Caravaggio e sim.			495	575				
Lungo B			425	475				

Chiusura per festività

La Commissione non si è riunita

Chiusura per festività

(1) nominale

BORSA DI MILANO								
Lavorati	5/12/2023		12/12/2023		19/12/2023		26/12/2023	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio	1.655	1.730	1.655	1.730	1.655	1.730		
Roma	1.570	1.620	1.570	1.620	1.570	1.620		
Baldo	1.930	1.980	1.930	1.980	1.930	1.980		
Ribe	1.555	1.625	1.555	1.625	1.555	1.625		
S. Andrea	1.950	1.980	1.950	1.980	1.950	1.980		
Lungo B	1.175	1.205	1.175	1.205	1.175	1.205		
Valone Nano	2.040	2.600	2.430	2.600	2.430	2.600		
Lido e similari	1.580	1.600	1.580	1.600	1.580	1.600		
Omega	1.425	1.625	1.425	1.625	1.425	1.625		
Carnaroli	1.740	1.850	1.740	1.850	1.740	1.850		
Parabolised Baldo	2.030	2.080	2.030	2.080	2.030	2.080		
Parabolised Ribe	1.645	1.725	1.645	1.725	1.645	1.725		
Parabolised Lungo B	1.285	1.315	1.285	1.315	1.285	1.315		

Chiusura per festività

(1) nominale

IL RISCICOLTORE

Direzione - Redazione - Amministrazione
c/o Dmeda Group SpA
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039 99 89 1 - fax 039 99 08 028

Titolo responsabile: Giuseppe Pozzi
tel. 039 99 89 245 Email: giuseppe.pozzi@riscicoltore.it
Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1957
Editore: Dmeda Group SpA
Proprietà: Ente Nazionale Risi
Direttore Generale: Roberto Magnaghi

Pubblicità:
Pubbliart srl
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039 99 89 1 - fax 039 99 08 028
pubbliart@publiart.it

Stampa e Distribuzione
Grafica Novaresa
Via Maresi, 2
28020 San Pietro Mosezzo (NO)

Questo numero è stato chiuso in stampa il 14 gennaio 2024.
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente
dalla volontà dell'Editore e della redazione.
Informazioni a servizi dell'art. 7 D.Lgs. 196/2002.
I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni momento è possibile essere accessi ai propri dati (trattamento e aggiornamento) o alla cancellazione.



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

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE	Prime 10 destinatari
22/23 (aggiornamento al 30/9/2023)	10.891	1.167	8.463	18.001	38.522	
21/22 (aggiornamento al 30/9/2022)	9.645	602	7.728	19.649	37.624	
differenza	1.246	565	735	-1.648	898	
differenza in %	12,32%	93,85%	9,51%	-8,39%	2,39%	
20/21 (aggiornamento al 30/9/2021)	12.347	809	8.701	16.710	38.467	
FRANCIA	10.379				10.329	-150
GERMANIA	8.987				10.670	-1.683
PAESI BASSI	3.450				1.901	1.549
BELGIOLUX	2.998				1.542	1.056
SPAGNA	1.957				950	1.007
AUSTRIA	1.558				2.228	-670
POLONIA	1.259				1.045	214
REP.CECA	1.175				2.074	-899
UNGHERIA	981				1.205	-224
FINLANDIA	953				763	190

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