

# IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it

## IL BILANCIO Alla manifestazione Divinazione Expo 24 si sono distinte le proposte dell'Ente Nazionale Risi

# G7 di Siracusa, un'opportunità per il riso italiano

Il ministro dell'Agricoltura ha visitato e apprezzato l'allestimento a Palazzo Montalto-Pupillo

Voleva essere un'occasione per dare maggior visibilità alla filiera del riso italiano e così è stato. La manifestazione Divinazione Expo 24, organizzata in occasione del G7 dell'Agricoltura e svoltasi dal 21 al 29 settembre a Siracusa, si è rivelata un'opportunità che l'Ente Nazionale Risi ha saputo cogliere.

In quei nove giorni sono state diverse le circostanze che hanno permesso di promuovere il nostro riso. Innanzitutto il convegno "Riso, eccellenza italiana nel mondo" del 25 settembre nella Sala Borsellino del palazzo comunale dell'Ortigia, che ha visto la presenza del sottosegretario al ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Patrizio La Pietra: è stata presentata la ricerca "Italiiani, benessere e riso" dell'Osservatorio Naziona-



le sul Consumo di Riso in Italia, condotta dall'Istituto AstraRicerche nel mese di agosto 2024, su un campione della popolazione italiana di 18-74 anni.

Grande apprezzamento è stato espresso soprattutto per l'esposizione dell'Ente Nazionale Risi a

Palazzo Montalto-Pupillo che ha richiamato centinaia di persone. A manifestarlo, primi fra tutti, i visitatori, che hanno lasciato commenti, a dir poco, entusiastici per quello che hanno potuto vedere e sentire dal racconto degli operatori dell'Ente Risi. Ma l'aprez-

zamento non è mancato anche da parte del ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste. E lo stesso ministro, Francesco Lollobrigida, ha visitato il Palazzo e ha toccato con mano il lavoro dei risicoltori visitando una grande risaia, il rico-

struita grazie al riso messo a disposizione da un coltuttore siciliano, l'area didattica con infografiche e illustrazioni e la mostra fotografica "La risaia ieri, oggi e domani" al piano nobile del palazzo quattrocentesco. Ne ha pure approfittato per assaggiare il risotto

preparato dai cuochi di Isola della Scala.

Infine, è stata molto apprezzata anche l'organizzazione, da parte dell'Ente Risi, al Teatro comunale, di un light lunch di accoglienza per le delegazioni africane partecipanti al G7.

Alle pag. 2-5

IN CAMPO Visita della sperimentazione presso il Centro Ricerche sul Riso e delle prove in due aziende della Lomellina

## Progetto RISOSOST, i primi risultati

Una visita in campo per monitorare gli sviluppi del progetto RISOSOST. È quella che si è svolta lo scorso 3 settembre presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna. Il progetto RISOSOST "Percorsi agronomici innovativi per una risicoltura sostenibile" è finanziato da Regione Lombardia all'interno della misura "Progetti pilota e sviluppo di innovazione", ed è guidato dal capofila Daghetta, titolare dell'omonima Azienda Agricola. L'evento ha dato la possibilità di mostrare le prove

attualmente in corso, illustrare i risultati ottenuti durante il primo anno di progetto e anticipare i prossimi risultati frutto della stagione corrente con la quale poi, alla fine dell'anno, il progetto avrà termine.

Il progetto mira a ridurre l'impatto ambientale del sistema di coltivazione del riso attraverso l'adozione di soluzioni agronomiche intercalari e alternative, applicabili sia con semina in acqua che con quella interrata. Tecniche come la sempra in consociazione e l'uso di cover crop sono

proposte come soluzioni efficaci per promuovere la conservazione della sostanza organica, ottimizzare il turnover e migliorare la fertilità del suolo, sempre nel contesto di una mitigazione delle emissioni di gas ad effetto serra, in particolare il metano.

Il tour ha coinvolto anche l'azienda IRU Società Agricola sas di Milesi Carlo Maria & C. e la Società Agricola Braggio Dr. Pietro & Carnevali Micca Rosangela.

A pag. 6

Import in Ue, attenzione al riso lavorato

I dati sull'import della campagna 2023/24 della Commissione europea, confrontati con le tre annate precedenti, evidenziano come siano sempre meno significative le importazioni di riso semigreggio - in particolare quelle di Basmati provenienti dall'India - mentre presso sempre di più le importazioni di riso lavorato che, seppur in calo rispetto a quelle rilevate nelle due campagne precedenti, sono arrivate a coprire il 70% dell'import totale, base lavorato, a fronte del 66% registrato nella campagna 22/23 e del 62% rilevato nella campagna 21/22.

A pag. 7

Poster dell'Ente Risi al SIGA di Bologna

Al 67° Convegno SIGA di Bologna, il Laboratorio di Chimica Merceologica e Biologia Molecolare del Centro Ricerche sul Riso ha presentato uno studio genetico e sensoriale del carattere aroma in varietà italiane e di Basmati. Si sono analizzati campioni di riferimento di varietà italiane, pakistane e indiane insieme a campioni commerciali di Basmati, mettendo a confronto le differenti metodiche.

A pag. 8-9

Grazie all'Italia bollata l'IGP

per il Basmati pakistano

L'allarme lanciato dall'Ente Nazionale Risi sul riso pakistano che non rispetta i limiti massimi di residui di pesticidi stabiliti dall'Unione europea è stato recepito. «La Commissione europea ha accolto la richiesta di opposizione formulata dall'Italia contro l'istanza presentata dal Pakistan per registrare in Europa il riso Basmati come Indicazione Geografica Protetta» ha annunciato a fine settembre il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida - Una buona notizia per la nostra Nazione e per i nostri produttori.

A pag. 9

### AVVISO PER I RISICOLTORI

#### Questo numero contiene il modello per la denuncia di produzione del risone raccolto nella campagna in corso

Il modello di comunicazione di fine vendita è scaricabile dal sito, oltre che essere disponibile presso le Sezioni Provinciali dell'Ente

Sul foglio contenente il vostro indirizzo troverete il modello di denuncia da presentare entro l'11 novembre 2024 a norma della legge istitutiva dell'Ente Nazionale Risi e della normativa dell'Unione europea vigente.

La presentazione della denuncia di produzione dopo l'11 novembre comporterà l'esclusione dall'Albo dei risicoltori che hanno aderito al sistema di tracciabilità varietale del riso "classico" e, conseguentemente, verrà tolta d'ufficio l'indicazione "classico" a tutte le varietà dichiarate come tali.

Si ricorda che ai sensi del D.M. 18 luglio 2018 tutti i produttori di risone

biologico sono obbligati a dichiarare le produzioni distinte tra convenzionali, biologiche e in conversione ad agricoltura biologica, nonché il proprio Organismo di Controllo.

La compilazione della denuncia di produzione potrà avvenire:

- attraverso la vostra casella PEC, a cui è stato inviato uno specifico messaggio
- via internet attraverso lo sportello virtuale dell'Ente Nazionale Risi.

L'invio della denuncia di produzione potrà essere effettuato con una delle seguenti modalità:

- consegna o spedizione ad una

delle Sezioni Provinciali dell'Ente Nazionale Risi

- trasmissione via fax al Centro Operativo di Vercelli al numero 0161/213209

o invio, tramite posta elettronica, a [richieste@enterisi.it](mailto:richieste@enterisi.it)

- invio, tramite posta elettronica certificata, a [centro.operativo@cert.enterisi.it](mailto:centro.operativo@cert.enterisi.it)

Nel caso in cui si intenda dichiarare varietà a "classico", la denuncia non potrà essere presentata per posta elettronica ordinaria.

**Non verranno inviate ulteriori comunicazioni postali**

All'interno



**Divinazione Expo 24** Bilancio estremamente positivo all'indomani della chiusura

# 'Ente Nazionale Risi al C

Bilancio estremamente positivo per l'Ente Nazionale Risi all'indomani della chiusura della manifestazione Divinazione Expo 24, organizzata in occasione del G7 dell'Agricoltura, svoltasi dal 21 al 29 settembre a Siracusa. Voleva essere tra i

protagonisti della manifestazione e così è stato: con la sua esposizione a Palazzo Montalto che ha richiamato centinaia di persone, con il convegno sul futuro del riso nella Sala Paolo Borsellino del Palazzo comunale, con il servizio al Teatro comunale

per le delegazioni africane presenti al G7.

A riprova di un evidente successo, l'apprezzamento manifestato dai visitatori dell'esposizione che hanno lasciato commenti, a dir poco, entusiastici per quello che hanno potuto vedere e

sentire dal racconto degli operatori dell'Ente Risi.

Una valutazione positiva espressa in vari modi anche dal ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, con la presenza del sottosegretario Patrizio La Pietra al convegno "Riso, eccellenza italiana nel mondo" del 25 settembre; con la visita del ministro Francesco Lollobrigida all'area tematica dedicata al riso a Palazzo Montalto - Pupillo dove ha toccato con mano il lavoro dei risicoltori visitando una

grande risaia, li ricostruita grazie al riso messo a disposizione da un coltivatore siciliano, l'area didattica con infografiche e illustrazioni e la mostra fotografica "La risaia ieri, oggi e domani" al piano nobile del palazzo quattrocentesco.

grande risaia, li ricostruita grazie al riso messo a disposizione da un coltivatore siciliano, l'area didattica con infografiche e illustrazioni e la mostra fotografica "La risaia ieri, oggi e domani" al piano nobile del palazzo quattrocentesco.

**L'ESPOSIZIONE** Sono stati particolarmente graditi la ricostruzione della risaia, la mostra fotografica e i visori ottici

## A Palazzo Montalto centinaia di visitatori

*Diverse scolaresche hanno scoperto la lavorazione del riso e sono rimaste sbalordite nel vedere all'opera la resatrice*

Quante persone hanno visitato la grande area tematica allestita dall'Ente Nazionale Risi a Palazzo Montalto - Pupillo, nel cuore dell'Ortigia a Siracusa! Tante e tutte soddisfatte per non dire entusiaste, come si può leggere nei commenti lasciati scritti e che si possono leggere nel box della pagina seguente.

Accolti da una grande risaia, realizzata grazie al contributo di un coltivatore siciliano, i visitatori hanno potuto da subito immergersi nell'atmosfera della camp-



**Risaia dal vivo per i visitatori dell'allestimento creato dall'Ente Nazionale Risi a Palazzo Montalto di Siracusa.** A destra, alcuni visitatori con il visore Oculus che gli ha permesso di "immergersi" virtualmente nella risaia

agne risicole italiane. Un "tuffo" in risaia che è proseguito con la mostra fotografica "La risaia ieri, oggi e domani" allestita al piano nobile del palazzo quattrocentesco, che, attraverso una serie di scatti, ha presentato l'evoluzione del comparto risicolo italiano, dalle sue origini alla precision farming; e si è conclusa, grazie ai visori Oculus dell'Ente Risi, con un'esperienza davvero immersiva che ha permesso loro di "camminare con i piedi nell'acqua", esplorando virtualmente una risaia.

A fianco della risaia, inoltre, è stata allestita anche un'area didattica con infografiche e illustrazioni e una mostra sensoriale per far conoscere le fasi di lavorazione del riso, la crescita della pianta e molte altre curiosità legate al nostro cereale. Gli operatori dell'Ente, con il supporto del Centro Ricerche sul Riso, hanno portato una resatrice e hanno mostrato dal vivo a tutti i visitatori le tecniche di lavorazione del riso.

Durante tutta la manife-

## Al ministro Lollobrigida è piaciuto il nostro risotto

*«Il riso italiano è apprezzato in tutto il mondo semplicemente perché i piatti vengono meglio e incontrano il gusto del consumatore»*

Tra i primi ad apprezzare il lavoro svolto dall'Ente Nazionale Risi al Divinazione Expo 24 c'è sicuramente il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida che giovedì 25 settembre ha fatto visita a Palazzo Montalto - Pupillo. Accompagnato dal presidente, dal Consiglio di Amministrazione e dal direttore generale, il ministro si è lungamente soffermato ad ammirare la risaia, la mostra fotografica e, soprattutto, la spiegazione fornita da Bruno Marabelli sul funzionamento della resatrice nella lavorazione del riso.

E non ha mancato di apprezzare un buon piatto di riso cucinato dai cuochi della Fiera del Riso di Isola della Scala venuti apposta dal Ve-

roense.

«Il riso italiano è apprezzato in tutto il mondo semplicemente perché i piatti vengono meglio e incontrano il gusto del consumatore - ha commentato il ministro, tra una forchettata e l'altra - L'Italia è leader nella qualità del prodotto, ma anche nel rispetto dei lavoratori e della sostenibilità ambientale. Inoltre, offre una possibilità di scelta davvero ampia con decine di varietà».

Ma non ha mancato di accennare alla necessità di organizzare una difesa sempre più forte nei confronti di quei Paesi che cercano di importare riso nell'Unione Europea che però non sempre rispetta i nostri standard.

«Bisogna stare attenti e tutelarci contro sistemi che hanno un ap-

proccio differente dal nostro e che mettono in discussione la competitività delle nostre imprese - ha sottolineato il ministro Francesco Lollobrigida - Perché se le persone non sono messe in grado di scegliere in base alla qualità, scelgono sulla base del prezzo; ed evidentemente pagano meno il riso che è coltivato con costi di produzione inferiori perché non rispettano una serie di norme a cui i nostri risicoltori sono, invece, molto attenti. Per questo, nei giorni scorsi, ci siamo opposti all'istanza presentata dal Pakistan per registrare in Europa il riso Basmati come Indicazione Geografica Protetta, proprio perché quel riso non ha gli stessi controlli che applichiamo ai nostri prodotti».





della manifestazione svoltasi dal 21 al 29 settembre a Siracusa

# G7 dell'Agricoltura

Foto in alto, da sinistra: spiegazioni nell'aula didattica di Palazzo Montalto; l'arrivo del ministro Francesco Lollobrigida a Palazzo Montalto; visitatori alla mostra fotografica; il ministro dell'Agricoltura insieme alla presidente, al direttore generale, ad alcuni membri del Consiglio e ad alcuni collaboratori dell'Ente Nazionale Risi; il convegno "Riso, eccellenza italiana nel mondo" svoltosi lo scorso 25 settembre nella Sala Borsellino del Comune di Siracusa



stazione Divinazione Expo 24, Palazzo Montalto, aperto dalle 10 del mattino alle 10 di sera, è stato meta incessante di visitatori nonostante la posizione un po' defilata rispetto al passaggio dei turisti. L'allestimento

dell'Ente Risi è stato fortemente apprezzato dai più piccoli: infatti, sono state diverse le scolaresche di Siracusa che hanno chiesto di fare una visita e sono stati seguiti con particolare cura dagli operatori dell'Ente.

## Cos'è il G7 dell'Agricoltura e il Divinazione Expo 24

Innovazione, cooperazione con Paesi in via di sviluppo e reciprocità nel commercio per rafforzare il ruolo dell'agricoltura nella produzione di cibo di qualità e nella gestione dei territori. Questi alcuni dei temi al centro del G7 Agricoltura e dell'Expo "Divinazione" che si sono svolti dal 21 al 29 settembre a Siracusa, nell'isola di Ortigia. Si è trattato del primo G7 nella storia dedicato non solo all'agricoltura ma anche alla pesca, tra i comparti più strategici per la Nazione e il sistema Paese.

Si è voluto mostrare come l'Italia sia

in grado di contribuire sotto ogni punto di vista allo sviluppo del pianeta insieme alle Nazioni che compongono il G7 ma anche con i Paesi in via di sviluppo dell'Africa.

In linea con le precedenti riunioni ministeriali del G7 Agricoltura, i lavori si sono sviluppati attraverso aree tematiche prioritarie individuate dalla Presidenza italiana: scienza e innovazione in agricoltura per l'adattamento ai cambiamenti climatici; le giovani generazioni come agenti di cambiamento in agricoltura; il contributo della pesca e dell'acquacoltura sostenibili

alla sicurezza alimentare; il contributo del G7 allo sviluppo dell'agricoltura nel continente africano.

Dal 21 al 29 settembre, inoltre, Ortigia ha ospitato il Divinazione Expo 24. Ci sono stati più di 150 incontri e convegni animati dalla partecipazione di oltre 10 Ministri ad esponenti delle istituzioni e del mondo agricolo. Una vera e propria vetrina delle eccellenze italiane, con padiglioni realizzati da imprese, regioni, comuni, per promuovere e valorizzare la qualità, la capacità d'innovazione e i territori dei nostri prodotti d'eccellenza.

## I commenti dei visitatori

C'è chi l'ha descritto come «un viaggio in un mondo per noi sconosciuto ma talmente interessante da lasciarci senza fiato» e chi, come Valentina, addirittura la definisce come «una delle attività più belle del G7».

I tanti commenti lasciati dai visitatori sul libro posto all'entrata di palazzo Montalto sono straordinari. E dimostrano il successo della mostra allestita nel cuore dell'Ortigia dall'Ente Na-

zionale Risi.

Leggiamone altri. «Esperienza magnifica - scrivono Giusi e Mari - dal risotto prelibato alla spiegazione virtuale della risaia e, «dulcis in fundo», una spiegazione impareggiabile sulla produzione e trasformazione della pianta di riso». «Il mondo del riso presentato in modo eccellente e invitante - ha lasciato scritto Vera - che ispira la voglia di riso!».

Nunzio Alberto l'ha definita

«un'esperienza unica e irripetibile in un'ambientazione magistralmente riprodotta», mentre la famiglia Radino ha assicurato che «è stata una bella sorpresa, soprattutto per i nostri bambini, vedere il processo di trasformazione dalla pianta al chicco di riso».

E concludiamo con il poetico commento lasciato dalla signora Cetina: «Un viaggio sensoriale attraverso il gusto e l'olfatto, un

incantesimo di sapori e odori, eccellenti e offerti alla degustazione con arte, attenzione e rispetto! Il tutto annaffiato da sorgive bacchiche in una elegante, pacata atmosfera sublime. Il riso è cultura, tradizione

e radici, in un insieme che onora la bellezza della natura e il sudore dell'impegno. Fatica divina!»

# BIANI F.LLI s.n.c.

## COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



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

Viale Forlanini, 40 - BALZOLA (AL)  
Tel. 0142.80.41.55  
Fax 0142.80.39.35 - biani@biani.it  
[www.biani.it](http://www.biani.it)



**IL CONVEGNO** Presentata la ricerca "Italiani, benessere e riso" dell'Osservatorio Nazionale sul Consumo di Riso in Italia

# Il riso ha un futuro tutto da scoprire

Fondamentale per una sana alimentazione, al centro di mode anche tra i giovani e imprescindibile per chi fa sport e per il beauty

Il momento clou della "spedizione" dell'Ente Nazionale Risi al G7 dell'Agricoltura di Siracusa è stato senza dubbio il convegno "Riso, eccellenza italiana nel mondo" svoltosi nella prestigiosa Sala Borsellino del Comune di Siracusa, ha visto la presentazione della ricerca "Italiani, benessere e riso" dell'Osservatorio Nazionale sul Consumo di Riso in Italia, condotta dall'Istituto AstraRicerche nel mese di agosto 2024, su un campione della popolazione italiana 18-74 anni. Promossa da Ente Nazionale Risi, Fiera Isola della Scala e Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Valone Veronese, esplora la percezione del benessere fisico e mentale oggi in Italia e le scelte che gli italiani compiono quotidianamente per migliorare stile stato, con un focus sul ruolo dell'alimentazione.

E cosa ne è venuto fuori? Che il riso è un ingrediente fondamentale di una sana alimentazione, che è al centro di mode e trend in cucina anche tra i giovani, e che è imprescindibile per chi fa sport e per il settore beauty.

Alla presentazione sono intervenuti Patrizio La Pietra, sottosegretario all'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Natalia Bobba, presidente Ente Nazionale Risi, Roberto Magnaghi, direttore generale Ente Nazionale Risi, Roberto Venturi, amministratore unico Ente Fiera di Isola della Scala - Verona, Renato Leoni, presidente Consorzio per la Tutela della I.G.P. Riso Nano Valone Veronese, Patrizia Martello, sociologa dei Consumi e docente di ricerca sociale all'Università di Milano e Venezia e Cosimo Finzi, direttore AstraRicerche.

## I numeri del riso

Dopo i saluti della presidente Natalia Bobba (si veda il box nella pagina a fianco), prima di entrare nel dettaglio della ricerca, il di-



rettore generale dell'Ente Risi ha fatto un intervento per spiegare le particolarità del riso italiano e soprattutto come il riso italiano abbia una propria identità. Per questo ha ricordato che «con 226.100 ettari coltivati nel 2024 l'Italia è il primo paese produttore di riso in Europa, rappresentando più del 60% della superficie coltivata nell'Unione europea». Abbiamo 3.458 produttori con una superficie media aziendale di 60 ha, 90 industrie di trasformazione, 69 piliere per un fatturato annuo di circa 1,6 miliardi.

Numeri che meritano rispetto e tutela. «La protezione e la valorizzazione delle varietà italiane - ha

sostenuto Magnaghi - sono fondamentali per mantenere viva una tradizione che ha radici profonde nel territorio e nella cultura italiana»

## Lo scenario della ricerca

Gli italiani si sentono complessivamente bene, ma meno che in passato. Sanno cosa influenza il loro stato di benessere psico-fisico: per stare meglio, la sana alimentazione rappresenta un fattore chiave, insieme all'attività fisica e alla gestione dello stress.

Quando si parla di alimentazione sana, semplice e di qualità, il riso è al centro dei pensieri degli italiani. E dei loro consumi. Ma sa-

rebbe sbagliato pensare che il cereale bianco significhi solo sottile. I giovani lo apprezzano soprattutto nel sushi e nel poké. Chi fa sport sa bene che esistono integratori a base di riso e, per il settore beauty, le creme sono in forte ascesa. Un universo di consumi che garantiscono un futuro interessante per il cereale, con trend e ambiti, potenzialmente molto positivi, ancora da esplorare.

## I dati più significativi dell'indagine

Nello specifico, se si parla di alimentazione sana, il riso è top of mind. Tra gli alimenti considerati sani e semplici, infatti, con riferimento al legame tra il proprio benessere e alimentazione, spicca il riso indicato da oltre tre consumatori italiani su quattro come alimento sano 775%

e con molteplici proprietà benefiche: leggero, digeribile 78,6% e grazie agli elementi nutritivi, alle sostanze che contiene 71,2%; contribuisce inoltre al benessere mentale perché nelle sue varie preparazioni (risotto, insalata di riso, suppli, sushi) mette buonumore, allegria 66,8% e perché lo

si associa a ricordi positivi della propria vita 54,5%. Facilmente digeribile 83,5%, contribuisce al benessere di chi fa attività fisica o sportiva, 79,8%, è ricco di carboidrati, quindi fonte di energia 77,9%, ha un effetto regolatore sulla flora intestinale 75,8%, e un alimento senza glutine, utilizzabile dunque anche

da chi soffre di celiachia o sensibilità al glutine 72,2%, ed è ricco di vitamine 69,8%.

Non solo, il riso è un alimento che non conosce barriere generazionali né territoriali. La ricerca ha evidenziato come il riso sia un alimento che fa stabilmente parte dell'alimentazione degli italiani, ma che viene consumato dai più giovani anche in altre forme e preparazioni rispetto alle ricette della tradizione. Si consuma soprattutto a casa: il 44,9% almeno una volta alla settimana, in particolare tra le fasce d'età più avanzate, mentre il 43,1% lo mangia almeno una volta al mese. Soltanto il 12% lo

**Oltre tre consumatori italiani su quattro indicano il riso come alimento sano e con molteplici proprietà benefiche**

**Con 226.100 ettari coltivati nel 2024 l'Italia è il primo paese produttore di riso in Europa**

## Light lunch per i Paesi africani

I partecipanti al forum per l'Africa del G7 Agricoltura hanno avuto la fortuna di pranzare con il riso italiano. Infatti, è toccato all'Ente Nazionale Risi organizzare il light lunch di accoglienza al Teatro comunale di Siracusa. Così i ministri dell'Agricoltura dei Paesi G7, i ministri dell'Agricoltura di una rappresentanza di Paesi membri dell'Unione Africana, i Commissari per l'Agricoltura di Unione Europea e Unione Africana e gli alti rap-

presentanti di FAO, IFAD, WFP, OCSE e CGIAR hanno avuto la possibilità di assaggiare, oltre ai classici risotti, anche altri prodotti realizzati con il riso italiano, compresi i dolci.

Non ha fatto mancare la sua presenza anche il nostro ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida. Dai commenti raccolti tra le autorità che hanno pranzato, il riso italiano ha fatto un'ottima figura...





Immagini in alto, da sinistra: Spiegazione di come si coltiva il riso a un gruppo di visitatori; il ministro dell'Agricoltura con i cuochi di Isola della Scala; l'intervento di Cosimo Finzi, direttore AstraRicerche, al convegno "Riso, eccellenza italiana nel mondo" svoltosi lo scorso 25 settembre nella Sala Borsellino del Comune di Siracusa; la presidente dell'Ente Nazionale Risi con il ministro dell'Agricoltura e delle Foreste dell'Angola, Antonio de Assis; il ministro Lollobrigida alla mostra fotografica dell'Ente Risi

consuma meno frequentemente o mai.

Se la ricetta regina, scelta dal 70,3% degli intervistati, è il risotto, le preferenze per le altre preparazioni oscillano a seconda delle fasce d'età. Le insalate di riso (58,8%) vengono scelte e apprezzate sempre più al crescere dell'età, mentre sushi e cose raccolgono il massimo gradimento fra i più giovani (19-29enni). Categorie distaccate il riso bollito semplice (36%), minestra di riso 22,7%, piatti unici come paella, Tiella riso patate e cozze 19,3%, riso alla cantonese 17,7% e sostituiti del pane 17%.

Il riso è, poi, nella dieta di chi pratica sport. In più, le sue ottime proprietà del ingrediente perfetto anche per gli integratori alimentari. Diffusa la conoscenza di integratori alimentari a base di riso per la salute e il benessere: il 59,8% sa che esistono, specialmente tra le fasce più giovani della



## L'intervento al convegno della presidente Natalia Bobba

Ecco l'intervento del presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, che ha aperto il convegno "Riso, eccellenza italiana nel mondo" svoltosi lo scorso 25 settembre a Siracusa in occasione del G7 dell'Agricoltura.

Saluto il signor sottosegretario Patrizio La Pietra, le Autorità politiche, istituzionali e militari presenti.

È un privilegio per me dare a tutti Voi il benvenuto ed aprire i lavori di questo importante appuntamento per l'intera risicoltura e riscultura della nostra nazione.

"Riso: eccellenza italiana nel mondo" un titolo che afferma una realtà.

L'Italia è la prima produttrice di riso in Europa, doverosa quindi la presenza di Ente Nazionale Risi in rappresentanza di tutta la filiera della risicoltura, dai produttori, all'industria di trasformazione per giungere al consumatore finale.

Il riso italiano rappresenta un prodotto di alta salubrità e sicurezza alimentare grazie all'attuazione delle regole di coltivazione che i nostri risicoltori rispettano, ma grazie anche ad

una ricerca continua, al miglioramento genetico, ad una risicoltura di precisione, a nuove tecnologie di coltivazione, ad una industria risiera sempre più moderna e precisa nella lavorazione e nel confezionamento.

Non è facile né scontato produrre riso oggi in Italia! Occorrono elementi fondamentali da parte dei produttori e dell'industria di trasformazione: impegno costante, energie, investimenti economici, aggiornamenti tecnologici. Occorre essere lungimiranti, al passo con i tempi che cambiano velocemente, occorre lottare con una concorrenza sleale e agguerrita extra europea che non rispetta le nostre stesse regole di sicurezza e salubrità alimentare e non rispetta, cosa ancor più grave, neanche i diritti umani! Le sfide che il mondo sta vivendo e quelle che dovrà affrontare, sono strettamente legate al sostentamento alimentare dell'intera popolazione mondiale sempre in crescita. Si stima il superamento dei 9 miliardi di persone entro l'anno 2050.

Attualmente, il cereale riso è l'alimento fondamentale nella dieta alimentare per circa 1/3 della popolazione globale, ma co-



me sarà la produzione nazionale futura, saremo in grado di sfamare i popoli? Abbiamo la necessità quindi di produrre rispettando tutti insieme ed in tutti e 5 i continenti, le stesse regole! Quotidianamente si attuano strategie di mercato, scambi commerciali, valutazioni, considerazioni, studi, statistiche, ecc. e poi in poco tempo ci scopriamo deboli, impotenti ed impreparati e tutto può essere vanificato e rimesso in discussione: la pan-

demia da Covid-19 cosa ci ha insegnato...? E quanto può condizionare una economia mondiale, la chiusura di un passaggio fondamentale come il Canale di Suez? Le fragilità di alcuni equilibri possono essere davvero pericolose per il mondo intero.

Lauspicio accorato, che eventi importanti come questo "G7 Agricoltura e Pesca" possano davvero riunire alcune tra le potenze più grandi del mondo per dialogare con chiarezza e concretezza perché il

tempo è sempre meno e le urgenze tante! Concludo, sostenendo che la nostra risicoltura sia una eccellenza nazionale e come tale vada tutelata, difesa e soprattutto sostenuta.

Solo così si migliora l'alta qua-

lità, la salubrità e la sicurezza del nostro prodotto.

È l'Ente Nazionale Risi, che ho l'onore di presiedere, sarà al loro fianco per esaltare l'eccellenza del riso italiano, orgoglio della nostra nazione.

popolazione. Il 21,5% li ha consumati o li consuma attualmente. I principali canali di acquisto sono i supermercati (28,2%), la farmacia (24,1%) e i negozi di alimenti naturali o biologici (20,7%). Soltanto il 13,8%

li acquista online.

Gli italiani, infine, apprezzano molto il contributo che il riso sa dare per la bellezza. Su due (49,1%) su cui esistono i cosmetici a base di riso, uno su quattro li ha provati e solo un

15% li usa attualmente. Ma il 62,0% degli intervistati, ovvero la netta maggioranza, pensa che i prodotti 'di bellezza' con il riso come ingredienti possano dare un contributo molto positivo al benessere della pel-

le. Ne riconoscono, cioè, i benefici per migliorare lo stato di salute della pelle e del benessere fisico ed estetico più in generale.

La futura Fiera di Vercelli  
Alla fine del convegno un

annuncio speciale: nel 2025, Vercelli, dove ha sede la Borsa Risi di riferimento a livello europeo, ospiterà "Riso", una fiera che guarda oltre i confini nazionali (si veda il box sotto).

## LA MANIFESTAZIONE Vedrà la collaborazione di istituzioni nazionali e locali insieme a tutta la filiera guidata dall'Ente Nazionale Risi

# Nel 2025 una fiera internazionale del riso a Vercelli

L'importanza del riso italiano sarà suggellata da una fiera che guarda oltre i confini nazionali. Al convegno "Riso, eccellenza italiana nel mondo" di Ortigia è stato annunciato che l'anno prossimo, a Vercelli, dove ha sede la Borsa Risi di riferimento a livello europeo, verrà organizzata questa manifestazione, si chiamerà "Riso" e vedrà la collaborazione delle istituzioni e di tutta la filiera del riso. Lo slogan l'ha lanciato la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba: «Insieme per il riso italiano». È ad annunciarlo l'anno scorso, oltre all'Ente Risi, rappresentante per tutta la filiera del prezioso cereale, il presidente di Regione Piemonte, Alberto Cirio, il presidente della Provincia e il

sindaco di Vercelli, Davide Giardinò e Roberto Scheda, e Roberto Venturi, amministratore unico Ente Fiera di Isola della Scala, manifestazione internazionale veronese, che vanta un'esperienza di oltre mezzo secolo e 500mila visitatori; esperienza che ha messo a disposizione dei promotori. L'idea su cui si lavora è una grande expo-mercato aperta a professionisti, opinion leader e al grande pubblico internazionale, che parta dalla Borsa Mercè - appunto la più importante in Europa nel settore risicolo - e proseguirà sul territorio.

«Lavoriamo per organizzare in Piemonte un grande evento internazionale di racconto e pro-



mozione del riso piemontese e del riso italiano nel mondo - ha detto il presidente di Regione Piemonte, Alberto Cirio - Come

Regione siamo al lavoro per far conoscere sempre di più la qualità e l'eccellenza di questo prodotto».

Stretta di mano tra quelli che saranno i protagonisti della Fiera internazionale del Riso in programma nel 2025 a Vercelli: da sinistra, Renato Lenzi, Davide Giardinò, Natalia Bobba, Roberto Venturi e Roberto Scheda

«Un'occasione unica per la nostra città e per tutto il mondo del riso - ha sottolineato il sindaco Scheda - Con un lavoro sinergico tra istituzioni, siamo pronti ad accogliere la fiera internazionale del riso che metterà al centro il nostro prodotto principale. Come affermato più volte, l'amministrazione comunale è aperta al mondo e per questo non dimenticherà la collaborazione con i territori vicini e quelli speculari per risicoltura, come Isola della Scala».

**LA SPERIMENTAZIONE** Mira a ridurre l'impatto ambientale del sistema di coltivazione del riso con soluzioni agronomiche intercalari e alternative

# In campo alla scoperta del progetto RISOSOST

Sommersione invernale e cover crop promuovono la conservazione della sostanza organica e migliorano la fertilità del suolo

Partenariato progetto  
RISOSOST

Il 3 settembre si è svolto un incontro in campo nell'ambito del progetto RISOSOST "Percorsi agronomici innovativi per una risicoltura sostenibile". Finanziato da Regione Lombardia all'interno della misura "Progetti pilota e sviluppo di innovazione", è guidato dal professor Carlo Giovanni Daghetta, titolare dell'omonima Azienda Agricola.

Levento ha dato la possibilità di mostrare le prove attualmente in corso, illustrare i risultati ottenuti durante il primo anno di progetto e anticipare i primissimi risultati frutto della stagione coerente con la quale poi, alla fine dell'anno, il progetto avrà termine.

## Il progetto in breve

In sintesi, il progetto mira a ridurre l'impatto ambientale del sistema di coltivazione del riso attraverso l'adozione di soluzioni agronomiche intercalari e alternative, applicabili sia con semina in acqua che con quella interrata. Tecniche come la sommersione invernale e l'uso di cover crop sono proposte come soluzioni efficaci per promuovere la conservazione della sostanza organica, ottimizzare il turnover e migliorare la fertilità del suolo, sempre nel contesto di una mitigazione delle emissioni di gas ad effetto serra, in particolare il metano (CH<sub>4</sub>). Inoltre, il progetto affronta il tema della nutrizione azotata, questione non semplice nell'ambito della risicoltura in quanto il concime più utilizzato (urea) è soggetto a rilevanti perdite di azoto (N) tramite volatilizzazione di ammoniaca (NH<sub>3</sub>), che risultano variabili in base alle tempistiche di concimazione e alla gestione dell'acqua.

In tale contesto, il monitoraggio e la quantificazione delle emissioni di NH<sub>3</sub> risultano fondamentali per individuare strategie di fertilizzazione sostenibili sia dal punto di vista ambientale sia agronomico ed economico.



## Inizia il tour

La visita ha avuto inizio al Centro Ricerche sul Riso, dove è stata presentata la prova, eseguita con semina in acqua, incentrata sulla valutazione della volatilizzazione dell'ammoniacca a seguito della distribuzione di diverse condizioni del suolo: in sommersione o su parcella sgrondate. Ciò ha permesso di valutare la risposta di alcuni dei concimi comunemente impiegati in risicoltura: una tesi non concimata è stata confrontata con tesi concimate con l'urea, il solfato ammonico e l'urea addizionale all'inibitore dell'ureasi (NBPT - N-n-butil) tiotiofostro triamide). La volatilizzazione di ammoniacca è stata misurata grazie al metodo delle camere statiche semi aperte, le quali hanno consentito l'isolamento di ciascuna fonte emissiva portando, quindi, a una buona ripetibilità dei campionamenti mediante un'agevole gestione in campo di tali sistemi di misura. Le camere di monitoraggio sono costituite da un tubo in PVC posto al suolo con al suo interno dei fitti in polietilene espanso. E grazie ai fitti imbiliti da una miscela acida che l'ammoniacca emessa dal suolo viene catturata e trasformata in ione ammonico, facilmente estraibile dal filtro e analizzabile in laboratorio. Dai risultati delle analisi si è evinto che la massima perdita di N per volatilizzazione di NH<sub>3</sub> si av-

venuta nelle parcella concimate con urea, per entrambe le gestioni dell'acqua. Per quanto riguarda le fertilizzazioni avvenute su suolo sommerso, l'inibitore delle ureasi NBPT perde completamente con l'urea efficace, che, invece, ha un ruolo sostanziale nella fertilizzazione su suolo sgrondate, nell'abbattere di molto le perdite di azoto in forma ammoniacale.

Infine, si è notato che la sommersione ha un ruolo importante nel ridurre e abbattere le emissioni gassose di ammoniacca, ed è quindi consigliato che avvenga tra i 2 e i 5 giorni dall'applicazione del fertilizzante.

Le tesi concimate con azoto apportato come solfato di ammonio non sono soggette a perdite elevate per volatilizzazione di NH<sub>3</sub>, ma tale fertilizzante ha un titolo minore rispetto all'urea ed è più costoso, fattori che rendono svantaggioso il suo utilizzo.

Come previsto dal progetto, una prova simile, con l'applicazione degli stessi concimi, ma in un campo seminato in asciutta, è stata sviluppata nell'azienda partner Società Agricola Braggio Di Pietro & Carnevale Miacca Rosangela. La volatilizzazione dell'ammoniacca, in questo caso, ha valutato la distribuzione dei concimi in condizioni di suolo asciutto al momento della concimazione di accettazione. Le evidenze ottenute dalla sperimentazione seguono la

stessa linea di quelle ricavate dalla prova presso il Centro Ricerche sul Riso, con una differenza ancora più marcata tra quella di N dalle parcella concimate con urea rispetto a quelle concimate con urea addizionate di inibitore delle ureasi.

Proseguendo il tour, il gruppo coinvolto è andato a visitare l'azienda IRU Società Agricola sas di Miledi Carlo Maria & C. per visionare i campi dove la gestione combinata di sommersione invernale e della tecnica irrigua AWD (Alternate Wetting and Drying) è stata messa a confronto con quella tradizionale, che prevede di lasciare la risaia asciutta durante l'inverno e tenerla in sommersione continua durante la coltivazione del riso.

La tecnica di gestione irrigua AWD prevede, durante alcuni periodi della stagione culturale, l'alternanza tra periodi di sommersione e periodi di asciutta. Ad ogni sommersione si lascia abbassare il livello idrico nel campo per effetto dell'infiltrazione e dell'evapotraspirazione, fino ad asciugarla, e di mantenerla tale fino a raggiungere una soglia di contenuto idrico del suolo a cui fa seguito una nuova sommersione. In questo caso l'AWD è stata applicata dall'inizio della fase di accettazione del riso fino alla fase di trottella.

La gestione AWD è stata seguita tramite l'installazione in campo di due dispositivi chiamati *field water tube* (semplici tubi fessurati inseriti nel suolo per 20 cm) e una sonda multi-sensore Drill&Drop, che misura l'umidità del suolo a diverse profondità (dai -5 cm ai -115 cm). I *water tubes* sono stati abbinati a un dispositivo auto-croccostruito (ISmartW) che misura in continuo il livello della lama d'acqua sopra il piano campagna e dentro ai *water tubes*. Per un'analisi

più approfondita dello stato idrico del suolo nel campo visitato, sono state installate ulteriori sonde di umidità (METER TEROSTI) e per il potenziale idrico (TEROS 22), installate entrambe a due profondità (5 cm e -15 cm). Tutti i dispositivi sono stati collocati nella zona più drenante del campo, ritenuta più significativa per una gestione cautelativa dell'irrigazione AWD.

Durante il progetto, la sommersione dei campi è stata effettuata quando il livello dell'acqua nei *water tubes* scendeva a -20/-30 cm rispetto al piano campagna, oppure quando l'umidità del suolo corrispondeva a un potenziale idrico di -20 kPa a una profondità di -5 cm.

Il monitoraggio delle emissioni di metano, a partire dall'inizio della sommersione invernale durante il primo anno di progetto e ancora in corso nel secondo anno, ha permesso di evidenziare come la somministrazione invernale non contribuisca ad aumentare le emissioni di metano durante il periodo invernale quando le camere sono sommerse, probabilmente dovute alle basse temperature naturali, risultato favorevole la mitigazione delle emissioni durante il ciclo culturale del riso, specialmente quando essa è associata alla tecnica irrigua AWD. L'adozione di una gestione irrigua che comprende la sommersione invernale, la semina in acqua e l'irrigazione turnata dopo l'accettazione permette una riduzione sostanziale nelle emissioni totali di metano rispetto alla sommersione continua dovuta a una maggior decomposizione aerobica dei residui culturali

durante la primavera dopo la sommersione invernale, grazie all'effetto della loro macerazione durante il periodo di sommersione, nonché all'effetto inibitorio che l'introduzione dell'ossigeno ha sul processo di metanizzazione durante i vari cicli di sommersione e drenaggio con l'adozione dell'AWD, confermando i risultati del precedente progetto RISOSOST seminato a partire dalla Regione Lombardia.

Infine, l'evento si è concluso nell'azienda partner Società Agricola Braggio Di Pietro & Carnevale Miacca Rosangela, dove è stato mostrato un campo concimato con semina in asciutta del riso e coltivazione di un'erba da sovescio nel periodo invernale. In questo appezzamento, metà campo è stato seminato con una varietà di vecchia, lasciando l'altra parte intatta dal momento della raccolta del riso. Durante la coltivazione del riso, le emissioni di metano sono state monitorate a partire dalla semina del riso, per valutare l'impatto sulle emissioni di CH<sub>4</sub> del sovescio di leguminosa, la quale ha prodotto tra le 5 e le 6 t/ha di biomassa, a fronte di un apporto notevole quantità di azoto e carbonio organico. Nonostante il maggior apporto di materiale fresco e labile con il sovescio della biomassa leguminosa, oltre ai residui culturali del riso, il ritorno della sommersione con la semina interrata del riso permette una parziale decomposizione aerobica dei residui, evitando dunque di contribuire in modo sostanziale a un aumento delle emissioni di CH<sub>4</sub> durante il resto del ciclo culturale. Infatti le emissioni totali di CH<sub>4</sub> in presenza o in assenza della coltura da sovescio non sono risultate significativamente diverse. Risultato, quindi, permette di sfruttare tutti i benefici dell'introduzione di una coltura da sovescio in termini di apporto azoto e sostanza organica al suolo, senza ridurre il contenuto delle emissioni di CH<sub>4</sub>.

L'incontro tecnico si è concluso promettendo ai numerosi partecipanti che, entro la fine dell'anno, si terrà il convegno finale di progetto, dove saranno presentati tutti i risultati ottenuti nel corso dei due anni di sperimentazione.



Sperimentazione condotta nell'ambito del progetto di ricerca RISOSOST "PERCORSI AGRONOMICI INNOVATIVI PER UNA RISICOLTURA SOSTENIBILE" selezionato con il Bando per il finanziamento di progetti innovativi nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurali 2014-2020 della Regione Lombardia. Operazione 16.2.01 "Progetti pilota e sviluppo di innovazione". Progetto ammesso a finanziamento con D.d.s. 20 dicembre 2022 - n. 18638.



L'aroma è un parametro che caratterizza le cultivar

Basmati particolarmente apprezzato nei paesi asiatici e che sta trovando grande consenso anche tra i consumatori europei, tanto che vengono coltivate sempre più varietà aromatiche italiane

C. Cattaneo\*, M. Traosoletti\*

Dal 10 al 13 settembre 2024 si è tenuto presso il Plesso Belmeloro dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna il 67° convegno di Genetica Agro-Alimentari della Società Italiana di Genetica Agraria - dal titolo "Expanding Frontiers in Crop Genetics" - organizzato da SIGA insieme al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università degli Studi di Bologna e al CREA-CI (Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture industriali del CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia agraria).

La Società, che quest'anno compie 70 anni, promuove e valorizza gli studi nel campo della Genetica Agraria, della Genomica, del Miglioramento Genetico e delle Biotecnologie degli organismi di interesse agrario, svolgendo attività nel settore della ricerca scientifica, della costruzione e della formazione, nel settore della tutela e della valorizzazione dell'ambiente, nel settore della promozione della cultura della genetica e delle sue applicazioni.

Dopo il discorso iniziale di apertura tenuto da Silvio Salvi, presidente di SIGA, ha preso la parola Vincent Martin, direttore dell'Ufficio per l'Innovazione della FAO, il quale ha sottolineato il grande potenziale delle NGT (New Genetic Techniques) nel migliorare vari aspetti della produzione agricola e della sicurezza alimentare e ha auspicato l'approvazione del



67° Convegno SIGA a Bologna. Da sinistra: Silvio Salvi (presidente di SIGA), Roberto Tuberosa CREA-Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture industriali di Unibo), Nicola Pechioni (Direttore del CREA-CI, in videoconferenza Vincent Martin (Direttore dell'Ufficio per l'Innovazione della FAO).

la proposta della Commissione Europea di un nuovo regolamento per le piante prodotte mediante NGT e per i prodotti alimentari e i mangimi derivanti.

Sono in seguito intervenuti Valterio Mazzotti, direttore generale Agricoltura della Regione Emilia-Romagna e Nicola Pechioni, direttore del CREA-CI.

Il convegno si è articolato in 6 sessioni:

- Session 1 - Single cell-omic, innovative interactomics and beyond;
- Session 2 - Plant development genetics to improve our crops;
- Session 3 - Understanding and improving nutrition and health-related traits of crops;
- Session 4 - Coping with environmental challenges: from genetics to

phenomics;

- Session 5 - Plant genetics strategies against biotic challenges for agro-innovations;

- Session 6 - Breeders' toolbox for plant improvement.

In ogni sessione sono intervenuti dottorandi e ricercatori di diverse Università d'Italia, tra cui l'Università degli Studi di Milano, l'Università di Torino, La Scuola Superiore Sant'Anna, e l'Università degli Studi di Bologna.

Sono stati presentati oralmente più di 50 progetti di ricerca aventi come oggetto di studio diverse colture di interesse agrario (come frumento, riso, mais, patata, pomodoro, pisello, mele, vite, fave) e sono stati esposti più di 300 poster scientifici in-

renti alle tematiche discusse durante le diverse sessioni congressuali: un record nella storia del Convegno!

Il programma di quest'anno ha riguardato principalmente il miglioramento genetico delle piante mediante le tecniche NGT rispetto a differenti problematiche attuali quali il cambiamento climatico, e quindi di tolleranza a stress abiotici (siccatà, salinità, salsmersione), resistenza a malattie, comprensione e miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche delle colture, comprensione della regolazione genica.

Particolarmente interessante è stata la presentazione di Katsuki Nagai dell'Università di Nagoya (Giappone) dal titolo "Elu-

cidation of the flooding tolerance mechanism through internode elongation in rice". Lo studio si è concentrato sull'investigazione di 3 QTL (Quantitative Trait Loci) associati all'allungamento degli internodi in riso in caso di sommersione, e ha portato alla scoperta di 5 geni coinvolti in questo meccanismo. Nelle cultivar di riso denominate "Deepwater rice" (varietà di riso del Sud-Est Asiatico coltivate in condizioni di sommersione con acqua profonda più di 50 cm per almeno un mese) la sommersione aumenta i livelli di etilene, un ormone che agisce sui geni SK1 e SK2 favorendo la crescita degli internodi e sul gene GA2ox2 che aumenta i livelli di gibberellina, il fluiscio sull'attività di altri due geni (ACE1 e PINE1) favorendo ulteriormente allungamento.

#### L'intersezione del Centro Ricerche sul Riso

Il Laboratorio di Chimica Merceologica e Biologia Molecolare del Centro Ricerche sul Riso ha preso parte alla Sessione 6 con un poster approfondito dal titolo "Aroma characterization in Italian and Basmati rice varieties: genetical and sensorial analysis" (Cattaneo C., Traosoletti M., Simonelli C.) relativo allo studio genotipico e sensoriale del carattere

aroma in varietà italiane e di Basmati.

Una varietà aromatica è così definita in quanto, una volta sottoposta a cottura, sviluppa un intenso aroma simile al pop-corn. L'aroma è un parametro genetico del riso sia lavorato che integrale, che distingue il riso aromatico da quello non aromatico. L'aromaticità è data da una miscela complessa di composti volatili e semi-volatili, di cui il più importante è la 2-acetilpirrolina (2AP), responsabile del caratteristico aroma simile al pop-corn.

L'enzima Betaina Aldeididrossilasi 2, codificato dal gene OsBAH2,

è coinvolto nell'accumulo di 2AP. Nelle varietà non aromatiche, BAH2 catalizza la formazione della amino-butiraldeide (GAB-ald), portando alla sintesi dell'acido-aminobutirato (GABA). Nelle varietà aromatiche, invece, la perdita di funzione del gene OsBAH2 provoca l'accumulo di GAB-ald, che viene successivamente convertita in 2-AP.

Esistono diverse mutazioni a carico del gene OsBAH2 che causano la perdita di funzione, sebbene la più diffusa sia una delezione di 8 kb (paia di basi) nel settimo esone del gene che dà luogo all'allele recessivo ba2h1 (Figura 1).

L'aroma è un parametro

**LA SAGRA** A Villanova Monferrato, gli operatori dell'Ente Nazionale Risi hanno parlato delle peculiarità del nostro prezioso cereale

## A "Batuma al ris in piasa" una conferenza divulgativa sul riso

La Sagra risicola di settembre di Villanova Monferrato "Batuma al ris in piasa" ha compiuto nel 2023 ben 30 anni ed è tornata nella prima settimana di settembre 2024 con tante iniziative.

In quest'occasione, l'Ente Nazionale Risi è stato invitato a dare una conferenza divulgativa sul riso e sulle sue peculiarità. Dopo un'entusiasta apertura dei lavori da parte di Domenico Costanzo, organizzatore dell'evento, che ha omaggiato la figura del villanovese Federico Martinotti (inventore del Metodo Martinotti o Charmat della spumantizzazione), la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, ha presentato i relatori e spagato il lavoro istituzionale e pratico a fianco della filiera che viene svolto quotidianamente dall'Ente con i suoi numerosi servizi.

Giuliana Bertone, tecnico dell'azienda di Vercelli dell'Ente



Risi, ha esposto una presentazione in cui ha raccontato, a un auditorium San Michele pieno di persone, il mondo del riso a livello internazionale per poi soffermarsi sulla realtà italiana e sui nostri numeri. Analizzando questi dati emerge il primato che la risicoltura italiana ha a livello

europeo, sia in termini di superficie sia di produzione, ma soprattutto in termini di varietà e qualità delle produzioni di riso. Per concludere l'intervento è stato fatto un breve excursus sulle attività che svolge l'Ente Nazionale Risi, unico ente filiera in Italia e in Europa.

I relatori intervenuti alla conferenza divulgativa sul riso tenutasi in occasione della Sagra risicola di Villanova Monferrato "Batuma al ris in piasa"

Con la presentazione di Cinzia Simonelli, responsabile del Laboratorio di Chimica Merceologica e Biologia Molecolare del Centro Ricerche sul Riso, si è entrati nello specifico della caratterizzazione varietale con una carrellata di analisi che descrivono le peculiarità delle differenti cultivar italiane: lunghezza e larghezza del granello, il contenuto di amido, la consistenza e la collosità. Questi parametri sono ottimali per discriminare le tipologie di granello da destinare alla preparazione di dolci, mentre i sushi tipo Tonomi insalate (Lunghi B) o per i risotti e i piatti tipici del territorio (Lunghi A e Medi). Da non dimenticare anche i risi italiani integrali, pigmentati nei risi rossi, i parboliti,

risi per la preparazione del poké e per la preparazione del saké!

Filippo Haxhaxhi, brose del Dipartimento di Miglioramento Genetico del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente, ha esposto in dettaglio l'evoluzione varietale nel mondo e la selezione genetica italiana che ha portato ad avere in Italia una biodiversità di oltre 340 varietà di riso ad oggi iscritte nel Registro Varietale. Ci si è soffermati sulla descrizione del "cuore del granello", ovvero la struttura lamellare, in particolare delle nostre varietà italiane, un unicum nel mondo. Interessante è stata l'esposizione delle recenti linee di ricerca, in particolare sull'indice glicemico (IG) nelle varietà italiane. Usatissimi, è stato citato il mito che il riso abbia un alto IG in quanto, da parlo in vivo, è emerso che il parco varietale italiano può vantare anche varietà addirittura a basso IG.

# Il 13 settembre 2024 presso il Plesso Belmeloro dell'università Alma Mater Studiorum per del Centro Ricerche sul Riso

studio genetico e sensoriale del carattere aroma in varietà italiane e di Basmati

che caratterizza le cultivar Basmati particolarmente apprezzato nei paesi asiatici e che sta trovando grande consenso anche tra i consumatori europei, tanto che vengono coltivate sempre più varietà aromatiche italiane. Secondo il D.Lgs 131/2017, ogni anno Ente Nazionale Risi ha il compito di redigere il Registro Varietale, elencando tutte le varietà di riso italiane e le loro caratteristiche chimico-mercologiche, inclusa l'eventuale aromaticità. La presenza o assenza dell'aroma viene verificata esclusivamente attraverso l'analisi sensoriale. L'analisi sensoriale viene effettuata secondo un metodo interno specifico messo a punto

dal Laboratorio e accreditato nel 2023. È condotta mediante confronto tra la varietà in esame e materiali di riferimento (risi di varietà aromatiche e varietà non aromatiche, allo stesso grado di lavorazione) da un panel di giudici esperti.

Per quando riguarda, invece, l'analisi genetica, viene studiato il gene OsBADH2 mediante PCR ed elettroforesi su gel di agarosio. Grazie a questa semplice metodica, è possibile comprendere qualora una varietà presenti il gene OsBADH2 funzionante (omozigote non aromatico), il gene OsBADH2 non funzionante (omozigote aromatico), o entrambi gli alleli (eterozigote) (si veda l'af-

igura 2).

### Il confronto

In Italia vi sono in commercio diverse tipologie di riso aromatiche provenienti dall'estero (Basmati) e numerose varietà italiane. Si è deciso, al fine di esplorare il mercato dei risi aromatici e per una valorizzazione delle cultivar aromatiche italiane, di andare ad analizzare campioni di riferimento di varietà italiane, pakistane e indiane insieme a campioni commerciali di Basmati.

Per quanto riguarda le varietà italiane, sono state analizzate 38 varietà definite aromatiche nel Registro Varietale e 7 varietà definite non aromatiche. I risultati dell'analisi gene-

tica hanno confermato quanto ottenuto mediante l'analisi sensoriale in fase di iscrizione al Registro Varietale, tranne che per 3 varietà pigmentate nere, che sono risultate in eterozigoti per il gene OsBADH2. Ciò potrebbe indicare che le 3 varietà non sono stabili per il gene associato al carattere aroma o che si tratti di popolazioni, e quindi di rappresentare un potenziale problema nel caso si utilizzino in futuro come parentali per un incrocio varietale.

Sono state analizzate anche 38 varietà di Basmati, presenti nel documento Code di pratica per Basmati rice (CoP): 32 varietà presentano entrambi gli al-



Un esempio di risultato di un'analisi genetica del gene OsBADH2. In viola una varietà eterozigote, in azzurro una varietà omozigote aromatica, mentre in rosso una varietà omozigote non aromatica.

leli badh2.1, e quindi sono omozigoti aromatici, mentre 6 sono risultate omozigoti non aromatiche, confermando i risultati di pubblicazioni precedenti. Le 6 varietà non aromatiche e 6 varietà aromatiche sono state analizzate mediante analisi sensoriale; per 2 varietà in analisi non vi è stata corrispondenza dei risultati ottenuti mediante le due metodiche. La varietà Punjab Basmati (Pakistan), che è risultata aromatica solo per l'analisi sensoriale, potrebbe presentare una mutazione sul gene OsBADH2 differente da quella indagata nell'analisi genetica in questo studio. Dall'altra parte la varietà Shahaen Basmati, risultata aromatica solo per l'analisi genetica, potrebbe presentare un aroma meno identificabile come simile al pop-corn dal panel di giudici esperti.

In merito ai campioni commerciali di Basmati (10), sono state osservate alcune discrepanze tra i risultati ottenuti dalle due analisi. La maggior parte dei campioni sono risultati aromatici a livello senso-

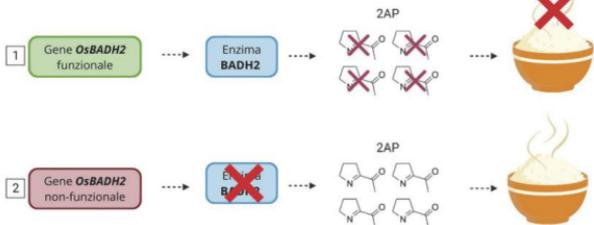
riale (9), ma solo 5 sono omozigoti aromatici per il gene OsBADH2 e quindi per il carattere aromatico. I risultati di campioni sono risultati eterozigoti per il carattere aroma; secondo quanto definito dal CoP i campioni commerciali di riso Basmati possono contenere fino al 7% di riso non Basmati, pertanto l'eterozigote dei 4 campioni rilevata mediante l'analisi genetica potrebbe essere dovuta a casi di miscela. Infatti, uno dei grandi meriti dell'analisi genetica è quello di poter rilevare qualora il campione sia costituito da una varietà aromatica e una varietà non aromatica, e quindi sia in realtà una miscela.

È evidente come entrambe le analisi siano di grande importanza per poter ottenere informazioni differenti, ma allo stesso tempo complementari.

Per chi fosse interessato, il poster è disponibile per la consultazione presso il [www.entersiti.it](http://www.entersiti.it).

**Laboratorio di Chimica, Mercologia e Biologia Molecolare, Ente Nazionale Risi**

Figura 1 - Schema relativo al gene OsBADH2 e al ruolo della proteina BADH2, da esso codificata, nell'accumulo della molecola 2AP



Schema relativo al gene OsBADH2 e al ruolo della proteina BADH2, da esso codificata, nell'accumulo della molecola 2AP. Se il gene è funzionale, BADH2 è correttamente sintetizzato e quindi non si accumula 2AP (1); al contrario, se il gene non è funzionale, BADH2 è sua volta non è funzionale, e quindi 2AP può accumularsi nel chicco, dando luogo all'aroma caratteristico (2).

## Nessuna IGP per il Basmati pakistano grazie all'Italia

Sul tavolo della Commissione europea è stato portato anche un dossier per introdurre un limite all'import a dazio zero da Cambogia e Myanmar

L'allarme lanciato dall'Ente Nazionale Risi sul riso pakistano che non rispetta i limiti massimi di residui di pesticidi stabiliti dall'Unione europea è stato recepito. «La Commissione europea ha accolto la richiesta di opposizione formulata dall'Italia contro l'istanza presentata dal Pakistan per registrare in Europa il riso Basmati come Indicazione Geografica Protetta» ha annunciato a fine settembre il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida. «Una buona notizia per la nostra Nazione e per i nostri produttori. Il Governo è in prima linea per proteggere la riscicoltura italiana e il reddito delle nostre imprese. Ora procederemo ad avviare le consultazioni previste dalle norme comunitarie per cercare soluzioni condivise. Non permetteremo di danneg-



giare le nostre produzioni che rappresentano le nostre tradizioni e la nostra identità».

Una notizia che è stata accolta con soddisfazione anche dai vertici dell'Ente Nazionale Risi. «Esprimo grande soddisfazione per questo primo importante traguardo verso la di-

fesa del nostro prodotto» ha sostenuto la presidente Natalia Bobba - Ancora una volta le richieste dell'Ente Nazionale Risi e la determinazione del Masaf in Europa hanno vinto sulle assurde pretese di chi a tutti i costi vuole esportare riso in Europa senza pagare dazi».

Una vittoria, insomma, che non deve distogliere l'attenzione da un'altra battaglia che da tempo si sta portando avanti sui tavoli di Bruxelles: quella per includere una clausola di salvaguardia automatica per far fronte all'eccesso di riso importato da Cambogia e Myanmar.

L'Italia, sempre a settembre, è intervenuta al Parlamento europeo e, sostenuta da Bulgaria, Grecia, Portogallo, Romania e Spagna ha portato un dossier sul tavolo dei ministri. Ue dell'Agricoltura, chiedendo alla Commissione di introdurre un limite all'import a dazio zero del cereale.

Nella campagna 2023/24 sono state importate circa 450mi-

tonnellate di riso dai due Paesi asiatici, assorbite finora dal mercato europeo principalmente «a causa della carenza di produzione» propria «dovuta alla siccità, soprattutto in Spagna e Italia» tra 2022 e 2023.

**Il ministro dell'Agricoltura: «Il Governo è in prima linea per proteggere la riscicoltura italiana e il reddito delle nostre imprese»**

«Una situazione che rischia di diventare «insostenibile nel prossimo futuro», visti i flussi di importazione «in rapido aumento», con la conseguente riduzione di quote di mercato al prodotto «made in Italy» e con un forte «squilibrio del mercato e una altrettanto forte riduzione della superficie coltivata a riso in Europa»: lo si legge nell'istanza portata dall'Italia e gli altri 5 Paesi membri.

**LA MANIFESTAZIONE** Alla settantesima edizione, dal 4 al 7 ottobre, l'Ente Nazionale Risi ha partecipato con un grande stand

# La scoperta del riso all'Autunno Pavese

Particolarmente apprezzati i laboratori didattici dedicati ai bambini e l'esperienza immersiva con gli Oculus

Davide Mantovani

Dal 4 al 7 ottobre si è svolta la settantesima edizione dell'Autunno Pavese, un anniversario importante per la fiera cardine delle eccellenze del territorio.

L'Ente Nazionale Risi ha partecipato come ogni anno con un grande stand, apprezzato quest'anno soprattutto per il suo allestimento, l'impianto e la forte mediazione didattica. I visitatori, infatti, hanno potuto entrare in questo spazio e scoprire attraverso alcuni pannelli didattici aneddoti e curiosità sul riso italiano, la storia e le tecniche di coltivazione.

All'interno dello stand era presente anche un'area immersiva con gli Oculus, che ha permesso al pubblico



di vivere virtualmente la realtà risicola grazie al filmato "Con i piedi nell'acqua". Questa esperienza come sempre ha attirato molto interesse, regalando ai visitatori una visione ravvicinata del mondo della ri-

coltura. Domenica 6 ottobre, inoltre, nell'area eventi, si sono svolti alcuni laboratori didattici dedicati ai bambini, ispirati alle attività proposte per le scuole della nostra Sala didattica. Questi laboratori

hanno riscosso un grande successo, coinvolgendo numerose famiglie e regalando ai piccoli l'opportunità di conoscere in modo divertente la pianta del riso e le sue caratteristiche.

## Confagricoltura e Donne & Riso alla scoperta del Centro Ricerche

Nelle mattinate del 10 e 11 settembre, il Centro Ricerche sul Riso ha accolto un gruppo di ricercatori di Confagricoltura Vercelli-Biella e il giorno seguente, le socie dell'Associazione Femminile Agricola Donne & Riso. Entrambi i gruppi sono stati accolti dalla presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, e poi accompagnati in un percorso di scoperta della Sala didattica del riso italiano con il racconto del responsabile Davide Mantovani. Equipaggiati con speciali giacche a vento, i visitatori hanno poi avuto accesso ai locali refrigerati della Banca del germoplasma, l'unica collezione in Europa dedicata esclusivamente al germoplasma del riso.

La visita è proseguita con un tour dei laboratori, guidati da Cinzia Simonelli, e si è conclusa con una passeggiata tra le parcelle vetrina e le prove agronomiche, grazie alle esaurienti spiegazioni di Marco Romani.

## Bloc notes

di Fabrizio Filiberti

### ISMEA - Generazione Terra 24 - Interventi Fondiari dedicati ai Giovani

Il 29 settembre, il Consiglio di amministrazione ISMEA ha deliberato il prospetto informativo per Generazione Terra 2024. Il periodo di apertura dello sportello è fissato dalle ore 12 del giorno mercoledì 30 ottobre 2024 alle ore 12 del giorno venerdì 29 novembre 2024.

La misura, gestita da ISMEA, è finalizzata a favorire lo sviluppo e il consolidamento di superfici condotte da giovani imprenditori nell'ambito di un'attività imprenditoriale agricola, e all'avvio di una nuova impresa agricola mediante l'acquisto di un terreno.

Le risorse finanziarie complessive destinate alla misura sono pari a 80 milioni così allocati:

- 35 milioni di euro destinati a Giovani imprenditori agricoli o Giovani startupper con esperienza per operazioni fondiarie localizza-

te nel Centro-nord (Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Piemonte, Trentino-Alto Adige, Valle d'Aosta, Veneto, Lazio, Marche, Toscana e Umbria);

- 35 milioni di euro destinati a Giovani imprenditori agricoli o Giovani startupper con esperienza per operazioni fondiarie localizzate nel Sud-sole (Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia);
- 10 milioni di euro destinati a Giovani startupper con titolo.

### Raee fotovoltaici Conto Energia

Il Di energia ha previsto che i Soggetti Responsabili degli impianti fotovoltaici incentivati in Conto Energia possono decidere se prestare la garanzia finanziaria, per le operazioni di raccolta, trasporto, trattamento adeguato, recupero e smaltimento, tramite il processo di trattamento delle quote attuato dal GSE, o, in alternativa, mediante la partici-

pazione a un Sistema Collettivo.

L'opzione è una facoltà e non un obbligo e deve essere esercitata dal soggetto responsabile e non dal produttore dei pannelli.

Fino a poco tempo la garanzia versata nei fondi fiduciari "Trust" dei Consorzi e quella trattenuta dal GSE avevano lo stesso valore, ossia 10 euro a modulo da smaltire. Con la conversione in legge del DL Energia le cose sono cambiate. L'importo della quota da trattenere da parte del GSE è pari a 20 euro/modulo, ovvero il doppio rispetto al valore della garanzia da versare al Sistema Collettivo (10 euro/modulo) in caso di adesione allo stesso, ai sensi del D.lgs. 118/2020.

### GSE vs Sistemi collettivi

Il Soggetto Responsabile può scegliere di farsi direttamente trattenere dal GSE la quota di garanzia finanziaria oppure può evitare la trattenuta aderendo ad un Sistema Collettivo riconosciuto

e autorizzato dal MASE, versando la garanzia finanziaria direttamente nel fondo fiduciario (Trust) dello stesso. Dei 10 euro/modulo versati, il 20 % è trattenuto dal Consorzio mentre l'80% finisce nel Fondo Trust.

Nel caso il Soggetto responsabile si sia avvalso del GSE e decida poi di aderire a un sistema collettivo, comunicherà la sua scelta al GSE e riceverà il rimborso o direttamente o trasferendo i soldi al Trust del consorzio scelto.

### Come si aderisce a un Consorzio?

Il Soggetto Responsabile può aderire al Sistema Collettivo RAEE creando il proprio account sul portale predefinito, seguendo una procedura molto semplice che ricambia quella di un semplice account e-mail. Durante l'adesione è possibile scaricare copia del Contratto prima di accettarlo. La registrazione e garanzia dell'impianto invece può essere effettuata dopo il completamento di questa procedura di adesione. Terminata la registrazione, il garanzia dell'impianto, il Consorzio produce la documentazione necessaria per compilare la pratica e comunica al GSE l'adesione al Sistema Collettivo. In questo modo si determina l'impossibilità da

parte del GSE di trattenere le quote o che quanto già trattenuto venga restituito. Per ogni impianto registrato viene rilasciato il Certificato di Garanzia - che conferma la presenza in carico del futuro smaltimento dei pannelli FV. Inoltre, il Trustee (il Garante del Fondo Trust) rilascia un "Attestato di Versamento" nel quale conferma la ricevuta della quota e quanto è stato vincolato per ciascun pannello.

### Criteri utili per la scelta del Consorzio

Quando si aderisce a un Consorzio si sottoscrive un contratto di servizio. Le condizioni economiche tra Consorzi sono sostanzialmente identiche e anche la copertura territoriale. Ecco perché è importante, a parità di queste condizioni, scegliere sistemi collettivi affidabili e con comprovata storia alle spalle. È importante vedere il volume di affari, i RAEE gestiti, quali sono i loro soci per capire se ci sono importanti aziende produttrici. Fondamentale infatti verificare che i consorzi non siano solo degli operatori finanziari. Fondamentale poi verificare anche che il loro trust sia legato alle vicissitudini societarie e che abbiano sistemi di controllo anche esterni al Consorzio stesso.



Servizio di Assistenza Tecnica		
Telefono	Tecnico	Sede di lavoro
39 074 619	Enrico Spagnoli	Verona
39 042 558	Anna Maria Pagnani	Novara
39 048 102	Alba Bardi	Pavia
39 042 581	Enrica Martini	Mantova
39 02 30 36	Carolina Barba	Novara
39 02 30 36	Laura Bernasconi	Novara
39 02 30 36	Giuseppe Piatto	Oristano
39 02 30 36	Luca Basso	Oristano
39 02 30 36	Federica Sironi	Oristano
39 048 1049	Andrea Rocchetti	Verona
39 048 1049	Roberta Scuderi	Verona

Sede Centrale		E-mail	Telefono
Indirizzo	Via San Vittore, 40	csr.ente@entersi.it	0533 713092
Indirizzo	C/O 20123 Milano	csr.zavo@entersi.it	0532 629895
Indirizzo	C/O 9853111	csr.roma@entersi.it	061 2301230

### Sede Biblioteche - Laboratori

Servizi Assistenza tecnica - Uffici Banca

Servizi Emisioni certificati

Servizi Dichiarazioni esp.

Recupero denunce e documenti

Telefono 0161 257033

Fax 0161 232029

E-mail richiedi@entersi.it

Indirizzo Via San Vittore, 40

Indirizzo Via San Vittore, 40

Indirizzo Via San Vittore, 40

## IL TROVAUFFICIO

Sede Sezione di Novara		E-mail	Telefono
Indirizzo	Piazza Zanungelli, 14	secc.novara@entersi.it	0322 629895
Città	28100 Novara	secc.vercelli@entersi.it	0161 2301230
Indirizzo	Piazza Zanungelli, 14	secc.vercellina@entersi.it	0161 2301230
Città	13100 Vercelli	secc.pavia@entersi.it	0423 460000
Indirizzo	Piazza Zanungelli, 14	secc.pavia@entersi.it	0423 460000
Città	27100 Pavia	secc.pavia@entersi.it	0423 460000

Sede Sezione di Vercelli		E-mail	Telefono
Indirizzo	Piazza Zanungelli, 14	secc.pavia@entersi.it	0423 460000
Città	13100 Vercelli	secc.pavia@entersi.it	0423 460000
Indirizzo	Piazza Zanungelli, 14	secc.pavia@entersi.it	0423 460000
Città	27100 Pavia	secc.pavia@entersi.it	0423 460000

Sede Ufficio di Mortara c/a e CRB		E-mail	Telefono
Indirizzo	Strada per Ceresola 4	secc.mortara@entersi.it	015 450000
Città	27030 Castelnò d'Alpina	secc.mortara@entersi.it	015 450000

Sede Ufficio di Oristano		E-mail	Telefono
Indirizzo	Via Enrico Mattei, 92	secc.oristano@entersi.it	0783 76661
Città	09170 Oristano	secc.oristano@entersi.it	0783 76661

Sede Sezione di Ferrara		E-mail	Telefono
Indirizzo	Strada per Ceresola, 4	secc.mortara@entersi.it	015 450000
Città	27030 Castelnò d'Alpina	secc.mortara@entersi.it	015 450000

Sede Sezione di Pavia		E-mail	Telefono
Indirizzo	Via Calatrinfi, 13	secc.pavia@entersi.it	0423 460000
Città	27100 Pavia	secc.pavia@entersi.it	0423 460000

Sede Ufficio di Salsola della Scala		E-mail	Telefono
Indirizzo	Via Nazario Sauro, 9	secc.pavia@entersi.it	0423 460000
Città	04021 Salsola della Scala	secc.pavia@entersi.it	0423 460000

Sede Sezione di Pavia		E-mail	Telefono
Indirizzo	Via Calatrinfi, 13	secc.pavia@entersi.it	0423 460000
Città	27100 Pavia	secc.pavia@entersi.it	0423 460000

Seguici su



Paola Pico

Per capire il chef Marco Visciola partiamo dal suo ristorante, il Marin. Innanzitutto ha una posizione invidiabile, nel cuore del Porto Antico di Genova di Genova. Poi, vanta una cucina a vista e un'esclusiva vetrata con vista panoramica sul mare firmata da Renzo Piano. Infine, il design sobrio ed elegante dei tavoli in noce massello dalle grandi dimensioni e le sedie in ecopelle che conferiscono il massimo comfort agli ospiti sono un mix perfetto che accompagna l'armonia dei piatti preparati dallo chef, rispettando il progetto originario voluto da Piano che predilige linee morbide ed essenziali.

Le proposte in tavola sono sia piatti liguri, ma rivisti da Marco Visciola in veste contemporanea e a... Un esempio? Al posto dei sottaceti, lo chef

usa verdure fermentate e il pescato a chilometro zero come acciughe, zucherelli, sgombri... Risultato? Gusti forti, associazioni ardite e inconfondibili e colori e sapori che sanno dare a ogni piatto una duplice veste, quella della tradizione e della modernità. Dalle mani sapienti di Visciola, infatti, escono fondi bruni di seppia o acciughe, colature di alici, erbe fermentate

## L'INTERVISTA Marco Visciola è alla guida del ristorante Il Marin che si affaccia sul Porto Antico di Genova

# «Cucinare il riso? E' come realizzare un dipinto su una tela bianca»

tate che rivelano una gioia incontenibile con gli ingredienti e una tecnica in continuo affinamento. Questo anche per sostituire ingredienti più consueti come il sale. Piatti che, nel 2021, in occasione dei dieci anni di vita de Il nuovo Marin, sono stati inseriti in un menu speciale che ha raccontato il decennio di Visciola a Genova ce-

**«Il riso è un ingrediente estremamente duttile: nasce come prodotto puro e, per quanto lo si lavori in cucina, mantiene in purezza le sue qualità organolettiche»**

lebrandone la crescita e la continua ricerca.

**«Ma il riso è un ingrediente duttile? Nasce come prodotto puro e, per quanto lo si lavori in cucina, mantiene in purezza le sue qualità organolettiche»**

«Amo molto il riso e la sua cucina. Ricordo ancora con grande emozione il primo risotto al pomodoro che in casa mi preparavo quando ero bambino, ma con altrettanto piacere ricordo il risotto ai funghi della mia infanzia e adulescenza. Tant'è vero che il primo risotto che ho cucinato in autonomia è stato un risotto ai funghi porcini. Una vera leccornia, tanto che, anche per esercitarmi, lo cucinavo anche per me solo».

## chi è

**Il riso per lo chef...**

«Un ingrediente estremamente duttile: nasce come prodotto puro e, per quanto lo si lavori in cucina, mantiene in purezza le sue qualità organolettiche. Inoltre, può essere un squisito piatto "povero" (penso al riso con burro e Parmigiano) ma anche un piatto estremamente ricco ed elaborato. Immagino la cucina del riso simile alla pittura su una tela bianca. Tutto è possibile, tutto è personalizzabile. Il risultato finale è il più riciccolato unico».

**Ci faccia un esempio.**

«È da un po' di tempo che penso a un piatto ideato con crema di riso, cui si aggiunge polvere di riso secca e di riso Venere e si abbina il tutto a un sakké. Ma, per ora questo piatto è solo un progetto».

**Quali varietà preferisce?**

«Uso esclusivamente la varietà Carnaroli per i risotti, mentre nel caso debba preparare insalate di riso o altri risi per grandi numeri di ospiti, quindi per banchetti e catering, non disdegno l'uso delle varietà Venere e Basmati».

**Come tosta il riso e come lo porta a cottura?**

«In padella, esclusivamente con un filo d'olio. Lo cuocio poi a seconda della ricetta. Generalmente lo por-

**Marco Visciola è alla guida del ristorante Il Marin che si affaccia sul Porto Antico di Genova**

raffreddare. Successivamente mandare in gelateria.

**Per la zuppa al basilico:** 500 g acqua, 150 g zuchero, scorza di un limone, 60 g foglie basilico, 15 g succo limone. Creare uno sciroppo con acqua, zucchero e scorza di limone. Far raffreddare e poi emulsionare lo sciroppo con le foglie di basilico e il succo di limone fino a ottenere una zuppa di colore verde. Filtrare e mettere in fresco.

**Per la finitura e impattamento:** foglie di basilico piccole e fiori eduli. In una fondina adagiare il disco di

cucine gourmet tra Liguria e Piemonte. Sarà da Serenella Medone di Al Solito posto, da Enrico Crippa a Piazza Duomo e ancora alla Locanda di Orto da Fabrizio Tesse. Ultima in ordine di tempo l'esperienza a Torino in Eataly per il cui asset nel 2015 cura l'apertura di Eataly Core, dove allora gli orizzonti usando nuovi ingredienti e management di nuove tecniche, non un'aggiunta di tante amate fermentazioni. L'apertura nel 2011 di Eataly a Genova è il suo trampolino di

lancio per affermarsi al Marin, all'interno dell'Edificio Milano, all'ultimo piano del palazzo con una vetrata firmata da Renzo Piano a panorama sul Porto Antico. Dopprima come sous chef di Enrico Panero, successivamente, dal 2014, in qualità di executive chef. Segue di pari passo la collaborazione tra Eataly e MSC per i corners sulle navi. Ora, patron con alcuni soci de Il Marin (ma non più facente capo a Eataly), ha iniziato la nuova avventura.



La vista dalla grande vetrata firmata Renzo Piano

**fantasia.**

«Direi di no. Mi sono accorto in quarta superiore che quella strada non era la mia e che il mio desiderio era seguire le orme del nonno. Ho iniziato, quindi, subito da quell'estate a fare stagioni negli stabilimenti balneari. Gli anni di lavoro all'interno di Eataly, in tutto dieci, sono poi stati fondamentali per la mia formazione. Certo tuttavia che non ci si debba mai fermare e che si debba continuamente proseguire nella ricerca e nella sperimentazione».

**Un sogno nel cassetto già realizzato?**

«L'apertura del ristorante Ortica a Pieve Ligure, l'ultimo progetto all'interno della Tenuta Golfo Paradiso. Un format partito nel 2023 ma nato tre anni prima dall'idea di quattro amici e mia che hanno voluto uno dei loro spazi: ospitalità, ristorazione e valorizzazione della terra ligure».

**Perché il nome Ortica?**

«Perché la cucina è prima di tutto territorialità e spontaneità. Le verdure provengono quasi tutte dall'orto di proprietà e dalla coltivazione aeroponica di erbe (che appena colte arrivano nel piatto) e il pescato fresco e frollato viene da Mar Ligure mentre la carne di razza cabbannina è presidio Slow Food. La proposta gastronomica è firmata da me ed eseguita dagli executive Carlos de la Perra Menoni e Simone Lelli, mentre in sala c'è il direttore Carlo Barile. Se non si sceglie alla carta si può optare per due menu degustazione: Cucina agricola nell'orto o Dalla Padella alle braccia. Trofi suggestivi che trovano anche conferma nel contenuto».

**E un sogno ancora da realizzare?**  
«Il segreto».



## La ricetta

**Torta di riso... finita**

**Ingredienti**

500 g di riso Carnaroli, 1 l latte  
1 limone, 100 g zucchero 100 g, yogurt alla vaniglia, 5 g spezie genovesi, 5 g gelatina in polvere.

**Esecuzione**

Cuocere il riso con lo zucchero, il latte, le spezie genovesi e la scorza del limone. A cottura ultimata sciogliere la colla di pesce, lo yogurt e mettere il riso in una

teglia a raffigare. Con un coppapasta tagliare dei dischi e mantenere in frigorifero.

Per il cremoso alla presinecua e maggiorana: 350 g presinecua, 250 g panna semimontata, 30 g zucchero a velo, 3 g foglie maggiorana tritate. Dopo aver amalgamato gli ingredienti in una ciotola, metterli in sac à poche.

Per il gelato al fior di latte: 1 l latte, 500 g panna, 150 g zucchero, 70 g glucosio in polvere, 2 g neutro. Portare a bollire latte e panna, aggiungere le polveri e far

raffreddare. Successivamente mandare in gelateria.

**Per la zuppa al basilico:** 500 g acqua, 150 g zuchero, scorza di un limone, 60 g foglie basilico, 15 g succo limone. Creare uno sciroppo con acqua, zucchero e scorza di limone. Far raffreddare e poi emulsionare lo sciroppo con le foglie di basilico e il succo di limone fino a ottenere una zuppa di colore verde. Filtrare e mettere in fresco.

**Per la finitura e impattamento:** foglie di basilico piccole e fiori eduli. In una fondina adagiare il disco di

riso, completare con degli spuntoni di cremoso alla presinecua, decorare con foglie di basilico e fiori eduli. Terminare con la zuppa di basilico



## Osservatorio Internazionale

### RICE OUTLOOK/1

La previsione di agosto dell'Usda stima per il 2024/25 un raccolto di 527,7 milioni di tonnellate

# Piccolo calo per la produzione mondiale

Leggera riduzione anche della superficie coltivata globale che comunque toccherà i 166,9 milioni di ettari (+1%)

E' sempre a livelli da record, ma la previsione sulla produzione mondiale di riso per la campagna 2024/25 evidenzia un piccolo arretramento secondo il report di agosto del Rice Outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda): è prevista a 527,7 milioni di tonnellate (base lavorato), con un calo di 464.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione, comunque in aumento di 73 milioni di tonnellate rispetto all'anno prima. Le cause di questa leggera riduzione vanno cercate nell'abbassamento delle previsioni di produzione per Vietnam (che ne rappresenta la maggior parte, Stati Uniti e Ucraina, al contrario, va segnalata la crescita produttiva di Russia e Kazakistan e si annunciano raccolti record per Bangladesh, Cambogia, India, Nigeria, Pakistan e Sri Lanka).

Andamento simile ha avuto anche la stima della superficie coltivata globale che ha subito un calo di 684.000 ettari rispetto alla precedente previsione anche se siamo sempre a un livello record di 166,9 milioni di ettari (+1% rispetto all'anno precedente). La più consistente contrazione di superficie dedicata al riso si registra in India, dove l'area seminata è stata ridotta di 500.000 ettari per



un totale di 48 milioni: siamo comunque al massimo storico (quasi l'1% rispetto all'anno precedente), non a dimenticare che, nonostante la riduzione dell'area, la produzione totale di riso dell'India per il 2024/25 rimane prevista al livello record di 138 milioni di tonnellate.

Restano da record anche le forniture totali di riso a livello mondiale nel 2024/25: benché registriamo un calo di 961.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione, raggiungeranno i 704,4 milioni di tonnellate, 4,3 milioni di tonnellate in più rispetto all'anno precedente, grazie all'aumento di 73 milioni di tonnellate della produzione globale che più che com-

pensa un calo di 3 milioni di tonnellate delle scorte iniziali. Nel report di agosto dell'Usda risultano diminuite le scorte iniziali di Egitto,

Kenya, Filippine, Thailandia e Stati Uniti, mentre sono aumentate per Brasile, Cambogia, Ghana, Guinea-Bissau, Malesia, Mes-

sico e Nicaragua.

Per quanto riguarda il consumo globale domestico e residuale, la previsione per la campagna 2024/25 è rimasta praticamente invariata alla cifra record di 527 milioni di tonnellate (+3,5 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente). Questo mese, le previsioni di consumo e residuo sono state ridotte per Egitto, El Salvador, Corea del Nord, Filippine, Tanzania, Ucraina e Vietnam, ma aumentate per Afghanistan, Brasile, Costa d'Avorio, Ghana, Guinea-Bissau, Kazakistan, Kenya, Messico, Mozambico e Nicaragua.

Andamento simile hanno avuto anche le scorte finali globali che per il 2024/25 sono previste a

177,4 milioni di tonnellate, con un calo di 654.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione, ma con un aumento di 746.000 tonnellate rispetto all'anno precedente e il primo aumento del 2020/21: India e Cina dovrebbero rappresentare insieme circa l'80% delle scorte finali globali, più o meno come l'anno precedente. Il rapporto scorte globali/Utilizzo nel 2024/25 è calcolato al 33,7%, quasi invariato rispetto all'anno precedente ma inferiore ai livelli stimati per il 2018/19-2022/23.

Infine, per quanto riguarda il commercio mondiale di riso, se per il 2024 dovrebbe toccare i 55,2 milioni di tonnellate, con un aumento di 112.000 tonnellate rispetto alla precedente previsione e di 1,95 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente, nel 2025 si stima che si fermerà a 54,1 milioni di tonnellate (base lavorato), con un calo di 160.000 tonnellate rispetto alle previsioni del mese di luglio e di 1,1 milioni di tonnellate rispetto all'anno precedente. Il Brasile e il Vietnam rappresentano la maggior parte delle revisioni al ribasso delle esportazioni per il 2025, mentre piccole revisioni al rialzo sono state effettuate questo mese per El Salvador, Kazakistan e Russia.

## L'Indonesia incrementerà le riserve

L'Indonesia punta a 2 milioni di tonnellate di riserve di riso entro dicembre. Lo sostiene Arief Prasetyo Adi, capo dell'Agenzia nazionale per l'alimentazione. Questo perché ci si vuole preparare a un potenziale calo della produzione interna previsto tra la fine di quest'anno e l'inizio del 2025. A questo si aggiunge la preoccupazione per far fronte al previsto aumento della domanda di riso dovuto alle elezioni regionali concomitanti previste per novembre.

«I mesi critici dovrebbero essere novembre, dicembre e gennaio, quindi dobbiamo assicurarci riserve sufficienti» - ha

affermato Arief durante un'udienza con la Camera dei rappresentanti a Giacarta - Attualmente, le nostre riserve di riso hanno raggiunto 1,39 milioni di tonnellate».

Bayu Krisnamurthi, presidente e direttore di Perum Bulog, l'azienda alimentare e logistica nazionale indonesiana, ha annunciato di recente che l'Indonesia prevede di importare fino a 3,6 milioni di tonnellate di riso entro la fine dell'anno.

Finora sono già state importate 2,4 milioni di tonnellate, mentre si prevede che i restanti 1,2 milioni di tonnellate arriveranno prima di dicembre.

RICE OUTLOOK/2 Comunque il raccolto di riso per il 2024/25 supererà i 10 milioni di tonnellate

# Frenata anche per gli Stati Uniti

Sarà comunque il più grande raccolto dal 2020/21, ma un po' ridimensionato rispetto alle precedenti previsioni. Secondo il report di agosto del Rice Outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda), infatti, la produzione di riso degli USA per il 2024/25 dovrebbe ancora superare, anche se di poco, i 10 milioni di tonnellate, ma con una diminuzione di oltre 40mila tonnellate rispetto alla precedente previsione, comunque in aumento dell'1% rispetto all'anno prima.

La revisione al ribasso si è basata sui dati rivisti delle superfici destinate alla semina del riso, sulla resa e sulla produzione (portati dalla National Agricultural Statistics Service, nel rapporto Crop Production pubblicato il 12 agosto). Al riso risultano destinati meno campi per circa 1.600 ettari che porta il

totale dell'area dedicata al cereale bianco a 1,17 milioni di ettari: a pagare maggiormente le spese sono la California, che ha registrato la maggiore riduzione delle superfici, la Louisiana, il Mississippi e il Missouri, mentre le aree a riso sono aumentate in Arkansas.

Addentrandoci nell'analisi delle diverse tipologie, si nota un calo di circa 36mila tonnellate nella produzione di riso a grana lunga che comunque toccherà livelli da record, ben oltre i 75 milioni di tonnellate (+9% rispetto all'anno precedente) grazie all'espansione della superficie dedicatagli in tutti gli Stati meridionali segnalati, in particolare l'Arkansas. Il calo sarà ben più consistente per la coltivazione del riso a grana media e tonda (-17% su base annua) e si stima possa arrivare a poco più di 2,4 milioni di tonnellate. Il

calo si registra prevalentemente in California che coltiva quasi esclusivamente riso a grana media e tonda e produce dal 2/3 ai 3/4 del raccolto statunitense: ha ridotto le superfici dedicate a questa coltivazione in parte a causa del calo dei prezzi e in parte per le piogge eccessive all'inizio di maggio.

Sul fronte commerciale si stima che nel 2024/25 le importazioni di riso negli Stati Uniti rimangono a un livello record di oltre 2 milioni di tonnellate, quasi il 3% in più rispetto all'anno precedente; in particolare le importazioni di riso a grana lunga che dovrebbero superare i 1,7 milioni di tonnellate, provenienti in particolare da Thailandia e India, mentre quelle di riso a grana media e tonda arriveranno a oltre 340mila tonnellate e tra i suoi principali fornitori ci sarà anche l'Italia.



Per quanto riguarda, invece, le esportazioni di riso degli Stati Uniti, nel 2024/25 si stima sfioreranno i 4,6 milioni di tonnellate, quasi il 4% in più rispetto all'anno prima e il massimo dal 2016/17. Quelle di riso a grana lunga si confermano a oltre 3,4 milioni di tonnellate,

grazie soprattutto alle vendite in America Latina grazie ai prezzi più competitivi; le esportazioni di riso a grana media e tonda, invece, si stima che possano superare gli 1,1 milioni di tonnellate (+11% rispetto all'anno prima), in particolare verso i mercati del Medio Oriente.

**ASIA** Ha esportato 412.023 tonnellate di riso lavorato, realizzando un fatturato totale di 305 milioni di dollari statunitensi

# Cambogia, export a gonfie vele nei primi 8 mesi

*Nel periodo gennaio-agosto 2024, 53 aziende hanno spedito riso lavorato in 65 paesi e regioni*

Nei primi otto mesi del 2024, la Cambogia ha esportato 412.023 tonnellate di riso lavorato, realizzando un fatturato totale di 305 milioni di dollari statunitensi. L'affermazione è contenuta in un comunicato di inizio settembre della Cambodia Rice Federation.

Secondo quanto riportato dal comunicato stampa, nel periodo gennaio-agosto 53 aziende hanno spedito riso lavorato in 65 paesi e regioni.

La Cina è uno degli acquirenti principali: in quel periodo la Cambogia ha esportato in Cina 77.92 tonnellate di riso lavorato, realizzando un fatturato lordo di quasi 48,9 milioni di dollari.

Le esportazioni di riso del Paese del Sud-Est asiatico includono riso profumato, riso bianco, riso parabolato e riso biologico.

«L'acquisto dei nostri prodotti agricoli da parte della Cina e di altri paesi amici - ha detto Im Rachna, sottosegretario di Stato e portavoce del Ministero dell'agricoltura, delle foreste e della pesca della Cambogia - ha contribuito in modo significativo allo sviluppo dell'agricoltura della Cambogia e ha portato molti benefici alla nostra gente, in particolare agli agricoltori».

Il presidente della Cambogia Rice Federation (CRF), Chan Sokheang, ha aggiunto che quest'anno le esportazioni di riso della Cambogia

si espanderanno verso nuovi mercati, tra cui diverse isole e altri nove paesi, e la maggior parte degli acquirenti acquisterà riso profumato. Sokheang ha sottolineato che da gennaio ad agosto di quest'anno la Cambogia ha ampliato le sue esportazioni di riso profumato, in alcuni casi con volumi ancora piccoli e principalmente per test, verso questi nuovi mercati: Giappone, 140 tonnellate, Lettonia, 350 tonnellate, Libano, 22 tonnellate, Emirati Arabi Uniti (EAU), 319 tonnellate, Africa 52 tonnellate e isole Comore, 25 tonnellate di riso, Macao (Cina), 85 tonnellate, Nuova Caledonia, 2.135 tonnellate e Martinica, 64 tonnellate.

## Vietnam, vendite da record

Export da record anche per il Vietnam. Si prevede, infatti, che quest'anno possa raggiungere un fatturato record di circa 5 miliardi di dollari, in quanto continua a esserci una forte domanda da parte di molti mercati grandi e tradizionali, come Filippine e Indonesia.

Il Ministero dell'agricoltura e dello sviluppo rurale vietnamita ha sostenuto che il Paese ha esportato 6,16 milioni di tonnellate di riso nei primi otto mesi di quest'anno, con un aumento del 5,9% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Non solo: sempre secondo il Ministero, parallelamente all'aumento del volume delle esportazioni, il prezzo medio delle esportazioni di riso nel periodo in questione è aumentato di circa il 14,8%, raggiungendo i 625 dollari a tonnellata.

### Pakistan, record di esportazioni

Tra luglio e agosto si è registrato in Pakistan un forte aumento delle esportazioni di riso, salite addirittura del 98,58%. Il Paese ha esportato riso per un valore di 465 milioni di dollari nei primi due mesi dell'anno fiscale, rispetto ai 234 milioni di dollari del corrispondente periodo dell'anno fiscale precedente, rendendo il riso il principale contributore al settore delle esportazioni alimentari.

A crescere, in particolare è il riso Basmati che ha registrato un incremento delle esportazioni addirittura del 104% e un valore di ben 193 milioni di dollari. Ciò è dovuto sia alla crescente

domanda globale di riso pakistano sia alle favorevoli condizioni di esportazione.

### Egitto, -32% per la superficie coltivata a riso nel 2025 a causa della carenza idrica

Il governo egiziano sta pianificando di ridurre di circa il 32% l'area destinata alla coltivazione del riso a partire da maggio 2025. A dirlo è stato un funzionario governativo che ha spiegato come la riduzione sia dovuta principalmente alle recenti sfide legate alle risorse idriche a causa del cambiamento climatico e dell'aumento senza precedenti delle temperature, ha af-

fermato il funzionario. Questo si aggiunge alla necessità di razionalizzare il consumo di acqua.

### Filippine, cala la produzione

Nel terzo trimestre, la produzione nazionale di riso nelle Filippine è in diminuzione dell'11,4%, attestandosi a 3,36 milioni di tonnellate. Così risulta da un'indagine sui raccolti della Philippine Statistics Authority (PSA). Il calo più consistente si è registrato tra i mesi di luglio e agosto, passando dai 926.920 ha registrati nello stesso periodo dell'anno scorso a 796.470.

Nonostante ciò, l'agenzia ha osservato che la resa potrebbe aumentare

del 2,9%, passando da 4,10 tonnellate per ettaro a 4,22 tonnellate.

### Il Kenya ridurrà le importazioni di riso del 50% nei prossimi cinque anni

In occasione dell'apertura ufficiale della sesta Assemblea generale dell'Iniziativa di cooperazione tra Corea e Africa per l'alimentazione e l'agricoltura (KAFACI), il Segretario di gabinetto per lo sviluppo dell'agricoltura e dell'allevamento, Andrew Karanja, ha affermato che il Kenya intende ridurre le importazioni di riso del 50% nei prossimi cinque anni, concentrandosi sull'adozione di varietà ad alta resa e di moderne tecnologie agricole.

News

# RAVARO

NUOVO IMPIANTO ESSICCAZIONE A MOVIMENTAZIONE VARIABILE



# Il mese del Riso

di Silvana Perego

**BILANCIO** I trasferimenti di risone a un volume di quasi 1.413.800

## La campagna chiude bene

Calano le importazioni nell'Unione europea, soprattutto di Japonica

La campagna risicola 2023/2024 si è conclusa con trasferimenti di risone che hanno riguardato un volume di quasi 1.413.800 tonnellate che rappresenta poco più del 96% della disponibilità vendibile, risultando in aumento di circa 244.400 tonnellate (+21%) rispetto alla campagna precedente, ma in calo di circa 34.500 tonnellate (-2%) rispetto all'annata 2021/2022.

Le esportazioni italiane verso i Paesi terzi, pari a circa 137.600 tonnellate, in equivalente lavorato, fanno segnare un leggero incremento di quasi 1.200 tonnellate (+1%) rispetto alla precedente campagna. Risulta in calo, rispettivamente del 20% e del 13%, l'esportazione verso il Regno Unito e la Svizzera, mentre si registra un aumento dell'83% dei volumi destinati alla Turchia.

I dati Istat, aggiornati a maggio, mostrano un incremento delle consegne verso gli altri Stati membri di circa 10.800 tonnellate (+3%). Nel complesso le esportazioni hanno riguardato un volume di 395.150 tonnellate, prevalentemente di riso Lungo B (189.400 t ca), comunque in calo di oltre 19.000 tonnellate (-9%), e di riso Tondo (101.300 t ca) con un incremento di oltre 16.000 tonnellate (+17%). Risultano in aumento le esportazioni di riso Lungo A, che passano dalle circa 73.500 tonnellate di un anno fa alle 88.000 attuali (+14,500 tonnellate, +20%). Le consegne di riso Medio si collocano a poco più di 6.400 tonnellate, risultando in calo di 725 t (-10%).

Nel corso della campagna 2023/2024 sono stati rilasciati titoli di importazione per un volume di circa 163.000 tonnellate, in equivalente lavorato, facendo segnare, per il secondo anno consecutivo, un calo che risulta essere di circa 27.300 tonnellate (-19%). Il decremento ha interessato tutte le tipologie di riso ed è così ripartito: 8.637 tonnellate (-94%) per i Tondi, 10.533 tonnellate (-91%) per i Medii, 4.974 tonnellate (-74%) per i Lunghi A e 13.166 tonnellate (-8%) per i Lunghi B.

I dati Intrastat, aggiornati a maggio e relativi agli acquisti da altri Stati membri Ue, mostrano importazioni per circa 21.900 tonnellate, base lavorato, risultando in calo di circa 17.400 t (-44%) rispetto a un anno fa.

Per quanto riguarda le

quotazioni, nel mese di agosto tutte le borse merci hanno sospeso la rilevazione delle quotazioni. Considerato che nelle prime tre settimane di settembre i risoni risultano ancora tutti non quotati in attesa del nuovo raccolto, si propongono i grafici delle medie mensili rilevate presso la Borsa merci di Vercelli nella scorsa campagna e relative a quattro differenti tipologie di riso.

### Unione europea

Al termine della campagna 2023/2024 l'import complessivo in ambito Ue ammonta a quasi 1.389.700

tonnellate, in equivalente lavorato, in calo di circa 121.300 t (-8%) rispetto alla campagna precedente.

Le importazioni di riso di tipo Japonica, quasi 209.400 tonnellate, fanno segnare un decremento di oltre 97.000 t (-32%), mentre quelle di riso di tipo Indica, circa 1.180.300 t, risultano in calo di oltre 24.300 tonnellate (-2%).

Le importazioni di riso semilavorato/lavorato provenienti dal Myanmar e dalla Cambogia si collocano a 446.428 tonnellate, in calo di 20.659 t (-4%) rispetto alla campagna precedente. L'import dalla Cambogia, pari a 234.038 tonnellate, ri-

sulta in aumento del 29%, mentre quello proveniente dal Myanmar, pari a 212.390 t, è in calo del 26%.

Sul fronte dell'export, il volume totale della campagna ammonta a quasi 284.200 tonnellate, base lavorato, facendo segnare un decremento di circa 61.600 t (-18%) rispetto a un anno fa.

Le esportazioni di riso di tipo Japonica, quasi 174.000 tonnellate, risultano in calo di oltre 63.300 tonnellate (-27%), mentre quelle di riso di tipo Indica, circa 110.200 tonnellate, fanno segnare un incremento di quasi 1.700 tonnellate (+2%).

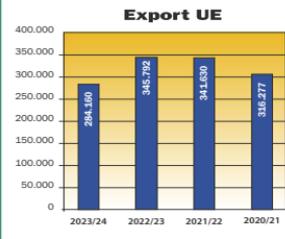
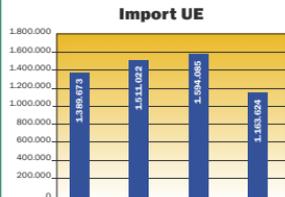
### IMPORT & EXPORT UE

EFFETTIVO SDOGANATO  
DAL 1/9/2023 AL 31/8/2024

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

Paesi		Import	Paesi		Export
Paesi Bassi		231.557	Italia		109.240
Spagna		220.050	Spagna		32.538
Francia		186.161	Grecia		28.084
Italia		158.477	Belgio		27.521
Portogallo		133.906	Belgio		27.474
Polonia		86.248	Paesi Bassi		26.194
Germania		67.982	Portogallo		11.223
Rep. Ceca		48.138	Lituania		6.668
Svezia		36.707	Rep. Ceca		2.533
Lituania		18.219	Grecia		2.000
Grecia		16.133	Romania		1.828
Altri Ue		88.571	Altri Ue		5.885
<b>TOTALE</b>		<b>1.389.673</b>	<b>TOTALE</b>		<b>284.160</b>
Rotture di riso		405.206	Rotture di riso		11.335

### IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



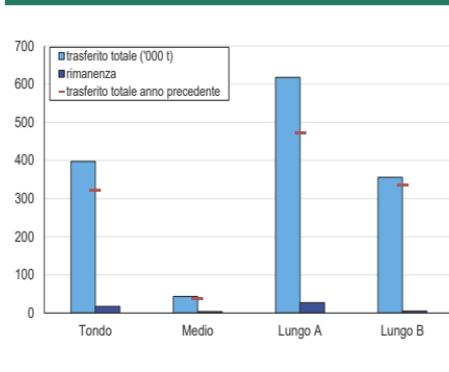
### TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 31/8/2024

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Sotieno	113.755	112.507	98,90%	1.248
Centuro	41.943	41.709	99,44%	234
Alpi	259.001	242.912	93,79%	16.089
<b>TOTALE TONDO</b>	<b>414.699</b>	<b>397.128</b>	<b>95,79%</b>	<b>17.571</b>
Lido e similari	14.281	14.473	101,38%	0
Padano e similari	589	614	104,24%	0
Viatone Nano e similari	14.805	13.370	90,31%	1.435
Viora Medio	17.135	14.881	86,72%	2.274
<b>TOTALE MEDIO</b>	<b>48.819</b>	<b>43.229</b>	<b>88,56%</b>	<b>3.769</b>
Riba e similari	214.100	212.863	99,42%	1.237
S. Andrea e similari	7.917	7.232	91,35%	685
Roma e similari	83.050	81.700	98,37%	1.350
Bado e similari	33.182	35.421	106,76%	3.271
Achario e similari	123.840	121.044	97,74%	2.796
Carrozzi e similari	140.655	129.843	92,31%	10.812
Viora Lungo A	36.075	29.513	81,81%	6.562
<b>TOTALE LUNGO A</b>	<b>444.829</b>	<b>417.416</b>	<b>93,59%</b>	<b>27.413</b>
<b>TOTALE LUNGO B</b>	<b>368.817</b>	<b>355.894</b>	<b>96,48%</b>	<b>12.923</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>1.487.155</b>	<b>1.413.781</b>	<b>95,38%</b>	<b>53.618</b>

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

### LE CAMPAGNE PRECEDENTI

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	322.906	85,53%
Medio	41.668	39.327	94,38%
Lungo A	517.224	472.536	91,36%
Lungo B	360.545	334.617	92,81%
<b>TOTALE</b>	<b>1.296.966</b>	<b>1.169.386</b>	<b>90,16%</b>

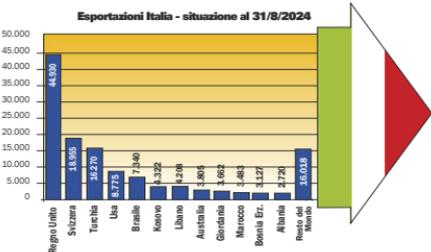
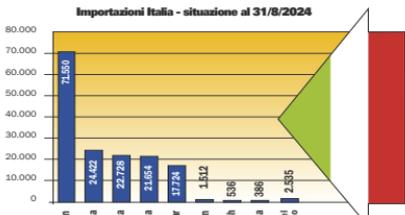
  

2021/2022	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	396.939	388.938	97,98%
Medio	40.224	38.730	96,29%
Lungo A	722.781	681.446	94,28%
Lungo B	346.471	336.100	97,07%
<b>TOTALE</b>	<b>1.506.415</b>	<b>1.448.214</b>	<b>96,14%</b>

2020/2021	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	462.453	458.955	99,24%
Medio	51.149	47.131	92,14%
Lungo A	722.996	691.167	95,60%
Lungo B	305.377	300.791	98,50%
<b>TOTALE</b>	<b>1.541.975</b>	<b>1.498.044</b>	<b>97,15%</b>

DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO

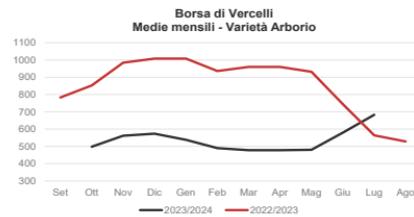
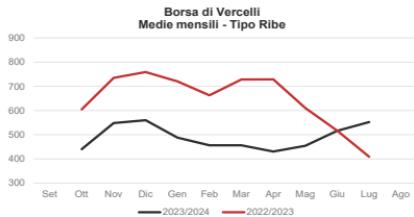
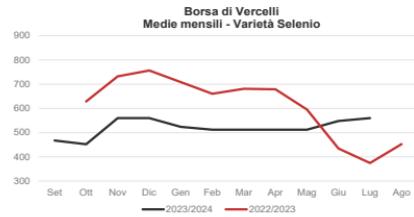
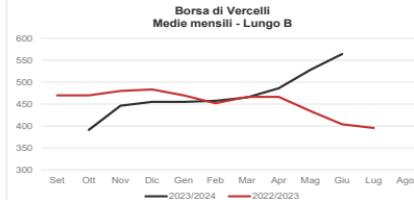


BORSA DI MILANO

Lavorati	27/8/24 Min Max	3/9/24 Min Max	10/9/24 Min Max	17/9/24 Min Max
Arborio	1.977 2.052	1.977 2.052	1.977 2.052	1.977 2.052
Roma	1.606 1.656	1.606 1.656	1.606 1.656	1.606 1.656
Baldo	1.930 1.980	1.930 1.980	1.930 1.980	1.930 1.980
Ribe	1.495 1.545	1.495 1.545	1.495 1.545	1.495 1.545
S. Andrea	1.950 1.980	1.950 1.980	1.950 1.980	1.950 1.980
Lungo B	1.315 1.345	1.315 1.345	1.315 1.345	1.315 1.345
Valtino Nano	3.100 3.450	3.100 3.450	3.100 3.450	3.100 3.450
Lido e similari	1.520 1.520	1.520 1.520	1.520 1.520	1.520 1.520
Origniaro - Com.	1.320 1.620	1.320 1.620	1.320 1.620	1.320 1.620
Cararoli	1.905 2.061	1.905 2.061	1.905 2.061	1.905 2.061
Parbolito Baldo	2.030 2.080	2.080 2.030	2.080 2.030	2.080 2.080
Parbolito Ribe	1.585 1.645	1.585 1.645	1.585 1.645	1.585 1.645
Parbolito Lungo B	1.425 1.455	1.425 1.455	1.425 1.455	1.425 1.455

(1) nominale

CONFRONTO CAMPAGNE - MEDIE MENSILI RELATIVE A QUATTRO TIPOLOGIE DI RISONE



IL RISICOLTORE

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

Direttore responsabile: Giuseppe Pizzi  
Tel. 039 99 89.240 Email: giuseppe.pizzi@risicoltore.it  
Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1957  
Editore: Dmedia Group SpA  
Proprietà: Ente Nazionale Risi  
Direttore Generale: Roberto Magnaghi

Pubblicità:  
Pubblistyle srl  
Merate (LC) - via Campi 29/L  
tel 039 99 89.1 - fax 039 99 08.028  
publistyle@risicoltore.it

Stampa e Distribuzione  
Grafica Novaresa  
Via Maselli, 2  
28090 San Pietro Mosezzo (NO)

Questo numero è stato chiuso in stampa il 3 ottobre 2024.  
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente  
dalla volontà dell'Editore e della redazione.  
Informazioni a servizi dell'7. Luglio 1962/2022.  
I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'Ente  
Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni  
momento è possibile avere accesso ai propri dati chiedendone  
l'aggiornamento o la cancellazione.



CONSEGNE DALL'ITALIA VERSO GLI ALTRI STATI MEMBRI DELL'UNIONE EUROPEA

(dati espressi in tonnellate base riso lavorato, riso da seme escluso - Fonte: Istat)

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE
23/24 (aggiornamento al 31/9/2024)	111.298	6.424	87.890	189.448	395.150
22/23 (aggiornamento al 31/9/2023)	95.223	7.149	73.475	208.510	384.357
differenza	16.075	-725	14.505	-19.062	10.793
differenza in %	16,9%	-10,1%	19,7%	-9,1%	2,8%
21/22 (aggiornamento al 31/9/2022)	115.326	10.746	92.658	194.306	413.034

Prime  
10  
destinazioni

Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza
GERMANIA	106.847	99.548	7.299
FRANCIA	97.292	119.992	-22.700
BELGIO/LUSSEMBURGO	29.709	19.317	10.392
PAESI BASSI	27.747	27.251	496
SPAGNA	19.854	9.832	10.022
AUSTRIA	17.762	24.281	-6.519
POLONIA	16.230	13.389	2.841
REP. CECA	13.793	14.904	-1.111
DANIMARCA	8.433	7.638	795
UNGHERIA	8.021	9.523	-1.502

# netweek

17

Regioni raggiunte



22

TV locali



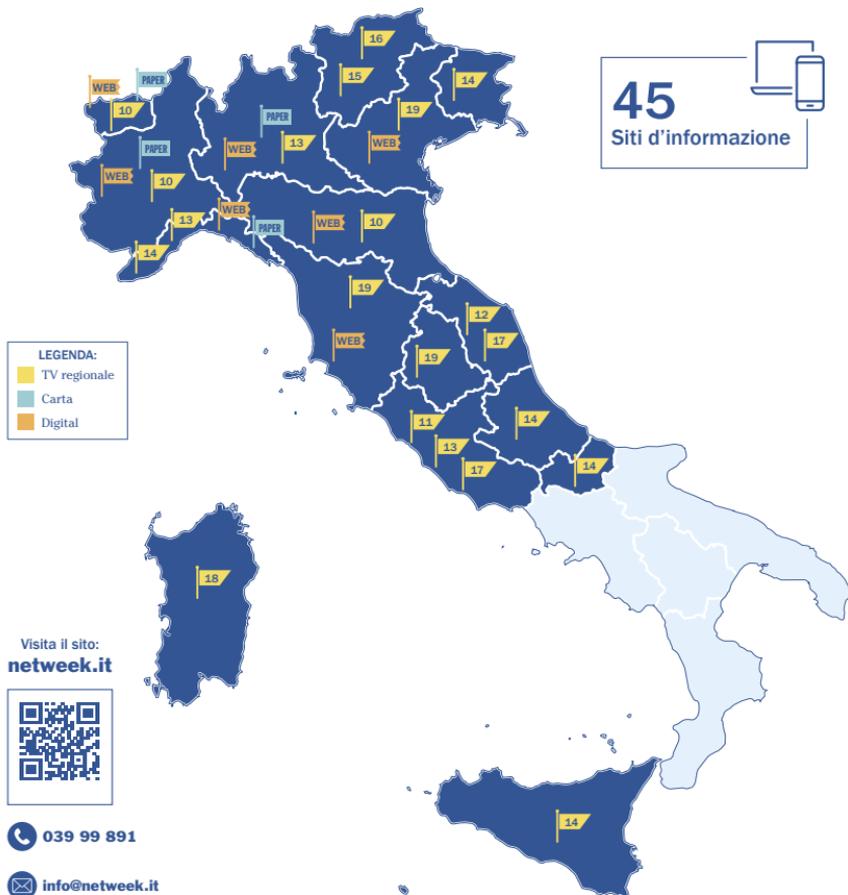
52

Settimanali locali



45

Siti d'informazione



Visita il sito:  
**netweek.it**



☎ 039 99 891

✉ info@netweek.it

La forza della comunicazione glocal