

IL RISCOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

www.enterisi.it • twitter @EnteRisi

ENTE NAZIONALE RISI
siamo presenti a
**CIBUS
ITALIA**
FEDERALIMENTARE
EXPO MILANO 2015

EDITORIALE Intervento di Paolo Carrà, commissario straordinario dell'Ente Nazionale Risi sulla serata del 22 maggio

«All'Expo "semriamo" la conoscenza del riso»

«Se lavoriamo tutti insieme, i risultati positivi non tarderanno. Abbiamo un'occasione unica. Non sprechiamola»

Paolo Carrà

È passato un mese dall'apertura di Expo 2015 e senza dubbio l'interesse per la manifestazione sta crescendo. Bello vedere tantissimi giovani che percorrono il Decumano, la grande via centrale di Expo dove trovano poste le nazioni del mondo. La partecipazione dell'Ente Risi in Expo vuole essere un'occasione per divulgare a un pubblico internazionale le mille virtù del riso e diffondere le conoscenze relative alla coltura e alla cultura del Riso Italiano. Ecco perché nella serata del 22 maggio, la prima di sei eventi, alla presenza del viceministro Andrea Olivero, abbiamo invitato numerosi giornalisti con lo scopo di avvicinarli al mondo del riso. Consapevole da un lato di dover in ogni modo contrastare le importazioni a danno zero dai PMA, dall'altro ritengo sia sempre più necessario riconfermare la nostra produzione e aprirci all'esterno. Nella serata

del 22 maggio abbiamo parlato di temi legati alla coltura del riso con Romano Gironi genetista dell'Ente, con Massimo Gargano direttore generale dell'Associazione Nazionale Bonifiche, con Mario Franciose presidente Airi, con Natalia Bobba imprenditrice agricola ondrese. Ma non potevamo dimenticare la sua pubblicazione di ricerca e del Riso-tutto. Ecco allora gli interventi di Giorgio Simoni docente presso l'Università Cattolica di Milano di storia del cinema e ospite fisso della trasmissione tv "Tali" di Rai 3, di Alberto Salarelli autore del libro "Riso-tutto. Storia di un piatto", di Mariangela Rondanelli specialista in scienza dell'alimentazione dell'Università di Pavia, di Sonia Peronaci autrice della nostra guida "Gialli, Zafferano e di Pino Ferraris dell'asso-

ciamento onlus Liberi di Scegliere ideatore del libro per bambini "Fiabe di Riso" patrocinato anche da Ente Risi. Il tutto condotto da Patrizio Roveri di Linea Verde.

Non poteva certamente mancare uno show cooking; i risotti di Angelo Silvestro in arte "Bain" hanno conquistato tutto il pubblico in sala. Ci attendono ora altri eventi serali curati in sinergia con i territori vocati alla coltivazione del riso, il B2B meetings tra le aziende e i buyer professionali, l'ufficio stampa continua la sua attività a ritmi serrati. Partecipare a Expo significa seminare oggi per raccogliere domani. Se lo facciamo tutti insieme, i risultati positivi non tarderanno. Abbiamo un'occasione unica. Non sprechiamola.

Servizio alle pag. 8-9



SERATA DELL'ENTE NAZIONALE RISI ALL'EXPO
Il commissario straordinario dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà, insieme a Patrizio Roveri, conduttore di "Linea Verde", che il 22 maggio ha presentato una serata dedicata al riso al padiglione "Cibus è Italia"

BILANCIO Superate le 204 mila tonnellate negli ultimi sette mesi: + 12% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente

L'import dai PMA torna a crescere, è allarme

Le importazioni dai Paesi Meno Avanzati stanno raggiungendo livelli insostenibili: da settembre 2014 ad aprile 2015 l'Unione europea ha importato ben 204.512 tonnellate di riso lavorato dai PMA, tutti in esenzione dai dazi, facendo registrare un incremento del 12% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

In particolare, dalla Cambogia sono state importate 155.501 tonnellate di riso lavorato, facendo segnare un calo di sole 2.800 tonnellate (-2%) rispetto a un anno fa e soneccessando quanto dichiarato dalle autorità cambogiane che sostenevano come l'export di riso cambogiano verso l'Unione europea si fosse ridotto del 30%: nel solo mese di



aprile l'importazione di riso lavorato dalla Cambogia si è attestato al livello record di 27.588 tonnellate.

La situazione risulta preoccupante anche relativamente all'import dal Myanmar che nel periodo settembre 2014 - aprile 2015 ha fatto segnare un volume di 45.240 tonnellate di riso lavorato, in aumento di ben 24.384 tonnellate (+117%) rispetto al medesimo periodo dell'anno scorso. Poiché il Myanmar dispone di un potenziale di esportazione cinque volte superiore a quello della Cambogia, sono facilmente intuibili gli effetti dirompenti che tale Paese potrà provocare sulla risicoltura europea.

A pag. 6

Il silicio può aiutare a controllare l'arsenico

La coltivazione del riso potrebbe trarre benefici dall'utilizzo del silicio, in particolare per quel che riguarda il controllo del contenuto di arsenico. È quanto si comincia a evidenziare da una sperimentazione condotta dall'Ente Nazionale Risi, in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino, per verificare l'effetto di diverse matrici contenenti silicio sul minimizzare il contenuto di arsenico nella granella.

Tra i prodotti individuati per sperimentazione i risultati di questa prima fase hanno evidenziato buone prestazioni da parte della genere di Iolla e del biochar di paglia di riso. Essi hanno generato un aumento della disponibilità del silicio, in modo marcato rispetto al testimone non ammendato. Scarsi, invece, sono stati i risultati delle loppie d'altorano. Ora è partita la seconda fase del progetto in cui verranno testati cinque prodotti a base di silicio.

A pag. 4

Campagna di semina È iniziata bene

Inizio d'anno favorevole per la coltivazione del riso con semine concluse ovunque. È boom della semina interrata. Sono questi i due elementi più importanti dell'attività di campagna 2015. L'andamento climatico, con buone temperature e scarse precipitazioni, ha consentito una preparazione dei letti di semina in ottime condizioni di terreno; la presenza costante di vento ha permesso, inoltre, una veloce asciugatura dei terreni anche dopo le precipitazioni più abbondanti della terza decade di aprile. Tale situazione ha consentito non solo il rispetto della programmazione dei lavori aziendali, ma anche la possibilità di gestione degli stessi senza affanni, anzi in molti casi si sono registrati anticipi nelle preparazioni che hanno permesso scelte aziendali realizzabili raramente in alcuni areali: in particolare la scelta del tipo di semina, che quest'anno ha visto un notevole incremento della semina interrata a fine.

A pag. 3

NOVITÀ Una rubrica ci informerà su quel che avviene al Parlamento europeo

"News da Bruxelles"

Giuseppe Pozzi

La questione delle importazioni dai Paesi Meno Avanzati è sicuramente quella che in questo momento ci tocca più da vicino. Ma sono tanti gli argomenti e le problematiche affrontati al Parlamento europeo che interessano la filiera del riso, a tutti i livelli, da quello produttivo al commerciale. Si pensi solo alla Politica agricola comune!

È per questo motivo che si è deciso di proporre una nuova rubrica che ci ac-

compagnerà da questo numero, "News da Bruxelles", e sarà curata da Angelo Di Mambro. Ci verranno affrontate non solo le questioni più strettamente legate alla coltivazione del riso, ma anche quelle che hanno comunque a che fare coi campi, con la vendita e la commercializzazione dei prodotti agricoli, con le norme di stoccaggio e conservazione dei raccolti piuttosto che dei patentini per guidare il trattore... Insomma, cercheremo di darvi una serie di informazioni in più per aiutarvi a svolgere al meglio il vostro lavoro.

Avviso per i risicoltori

Entro il 10 luglio si deve presentare la DENUNCIA DI SUPERFICIE

Il modello da compilare e le relative istruzioni erano allegati al numero precedente de "Il Risicoltore".

Il modello può essere scaricato collegandosi al sito www.enterisi.it - area operatori - modistica oppure può essere richiesto agli uffici dell'Ente.

L'invio della denuncia potrà avvenire con le seguenti modalità:

- compilazione via internet attraverso lo

spettello virtuale

- consegna a spedizione ad una delle Sezioni Provinciali dell'Ente Nazionale Risi
- trasmissione via fax al Centro Operativo di Vercelli al numero 02 30131188
- invio, tramite posta elettronica, a richieste@enterisi.it
- invio, tramite posta elettronica certificata, al center.operativo@cert.enterisi.it

Non verranno inviate ulteriori comunicazioni postali

LA CONCIMAZIONE DEL RISO

ENTEC®

Concimi con azoto stabilizzato
dall'inibitore della nitrificazione
3,4 DMPP



Entec® 26

Entec® 46

Entec® 13-10-20

Flexammon®

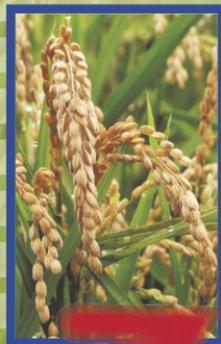
Concimi composti NK
con azoto Entec®
e potassio da cloruro



Flexammon® 19-0-35

Flexammon® 24-0-29

Flexammon® 32-0-18



The Fertilizer Experts.



**EUROCHEM
AGRO**

Via Marconato 8
I-20811 Cesano Maderno MB
Tel. +39 0362 607 100 - Fax +39 0362 607 822
www.EuroChemAgro.it
info.agro@EuroChemAgro.com

BILANCIO L'andamento climatico ha consentito una preparazione dei letti di semina in ottime condizioni di terreno

La campagna è iniziata con condizioni favorevoli

Forte espansione della semina interrata che, nelle risaie lombarde, potrà interessare il 70% della superficie

A cura del Servizio Assistenza Tecnica

La campagna risicola 2015 è iniziata con condizioni favorevoli alla coltivazione del riso. L'andamento climatico, con buone temperature e scarse precipitazioni, ha consentito una preparazione dei letti di semina in ottime condizioni di terreno; la presenza costante di vento ha permesso, inoltre, una veloce asciugatura dei terreni anche dopo le precipitazioni più abbondanti della terza decade di aprile. Tale situazione ha consentito non solo il rispetto della programmazione dei lavori aziendali, ma anche la possibilità di gestione degli stessi senza affanni, anzi in molti casi si sono registrati anticipi nelle preparazioni che hanno permesso scelte aziendali realizzabili raramente in alcuni areali: in particolare nella scelta del tipo di semina, che quest'anno ha visto un notevole incremento della semina interrata a file.

Boom della semina interrata

Infatti la nota più saliente per il 2015 è proprio la forte espansione della semina interrata. Nelle risaie lombarde tale tecnica ha interessato nel 2014 oltre il 50% della superficie, mentre per il 2015 tale valore probabilmente si attesterà intorno al 70%. Addirittura in alcune zone del Milanese, Pavese e Lodigiano, la percentuale di coltivazioni con semina "in asciutta" arriva a sfiorare il 100% della superficie investita. Continua il progressivo e costante aumento anche nella provincia di Novara, sicuramente meno vocata a questo metodo agronomico: in questo areale la possibilità di alterare la tradizionale pratica di se-



mina in sommersione con quella interrata consente di migliorare notevolmente la gestione di infestanti resistenti tipiche della semina e molto diffuse in questa zona come *Aizawa plantago*, che provoca seri danni alle coltivazioni novaresi. Nelle risaie del Vercellese la superficie interrata a file si aggirerà tra il 30 e 40%, affermandosi nelle aree in cui viene impiegata da tempo, come nel Basso Vercellese e Alessandrino, ed estendendosi anche in zone in cui non si era mai utilizzata, quali Baggia Vercellese e Biellese. In tutte le risaie seminate interrate a file non si sono rilevati problemi né mancato funzionamento dei trattamenti di pre emergenza, effettuati nei primi giorni del mese di aprile: le precipitazioni decisamente

scarse delle prime due decadi, nettamente inferiori alla media del ventennio (come evidenziato nel grafico), non hanno consentito la pronta attivazione dei trattamenti. In alcuni casi per favorire il emergenza del riso si è resa necessaria una veloce bagnatura delle camere di risaia, nel qual caso è migliorata anche

Si sono registrati anticipi nelle preparazioni che hanno permesso scelte aziendali realizzabili raramente in alcuni areali

che l'attività dei prodotti utilizzati per il diserbo di pre emergenza.

Semine concluse ovunque

Le semine con la tradizionale tecnica della sommersione sono iniziate verso la fine di aprile e sono state ultimate entro il 20 maggio in tutte le aree risicole piemontesi e lombarde, con sporadiche eccezioni per le risaie seminate con varietà a ciclo molto breve che consentono il loro utilizzo fino alla fine del mese

di maggio. Anche nella zona di Verona e Mantova le operazioni di semina si sono concluse entro le stesse date, mentre le prime semine già si presentavano allo stadio di terza foglia. A Ferrara e Rovigo le semine si sono concluse una settimana dopo. Lo scorso anno in questo areale era stato rilevato per la prima volta il punteruolo acquatico, ma al momento non ci sono segnalazioni di tale presenza. Il consiglio è comunque di

stare attenti a monitorare la presenza di questo insetto che, nel giro di pochi anni dalla sua comparsa sul territorio italiano, ha colonizzato l'intero areale risicolo.

In Sardegna, le semine sono avvenute come al solito durante tutto il mese di maggio; anche qui il favorevole andamento climatico non ha creato problemi di alcun tipo.

SEMINA INTERRATA

Ha avuto una forte espansione: nelle risaie lombarde ha interessato circa il 70% della superficie, l'anno scorso era circa il 50%.

Trattamenti efficaci

I trattamenti di pre-semina in acqua con utilizzo di prodotti anti-germinello, che hanno previsto una sommersione precoce delle camere di risaia tra fine marzo e la prima settimana di aprile, hanno fornito buoni risultati di contenimento delle malerbe, ovviamente

se utilizzati seguendo le corrette indicazioni, perché le temperature sopra la media hanno favorito la nascita delle infestanti da seme a dispetto dei trattamenti, ottimizzando l'impiego di questi prodotti. Anche i trattamenti di "falsa semina", dopo l'emergenza delle infestanti, sono stati favoriti dall'andamento climatico che ha consentito un regolare sviluppo delle infestanti emerse e in generale un buon risultato erbicida.

Già a metà maggio è stata evidenziata la presenza di punteruolo acquatico in tutto l'areale risicolo piemontese e lombardo, anche sulle semine interrate. In base all'esperienza acquisita negli anni, e di cui avremmo fatto volentieri a meno, si è riusciti a contenerlo con opportuni interventi insetticidi in miscela ai primi interventi erbicidi. Dovremo tutti mo-

noritare attentamente le coltivazioni perché l'andamento climatico è stato favorevole non solo per la coltivazione, ma anche per le avversità che la vessano.

Il perdurare di temperature elevate, sia minime, ha fatto sì che le coltivazioni procedessero spedite e dal 15 maggio sono iniziate le operazioni di difesa di post emergenza.

La necessità principale di controllo del giavone non ha permesso di tardare più di tanto l'intervento erbicida, specialmente in presenza di popolazioni resistenti, anche nella maggior parte dei casi, principalmente nei terreni più "forti" e "freddi" o nelle semine interrate, non era ancora iniziata la nascita delle ciperacee/alismatacee da seme, per cui per questo infestanti può essere stato necessario un intervento specifico all'inizio di giugno.

Il perdurare di temperature elevate ha fatto sì che dal 15 maggio sono iniziate le operazioni di difesa di post emergenza

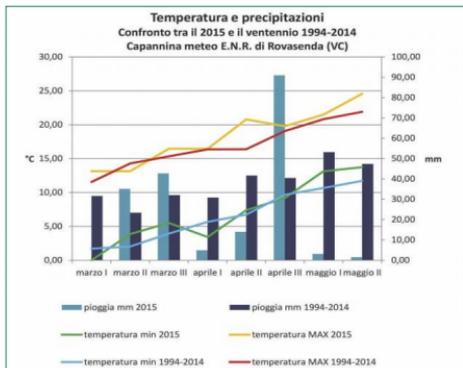
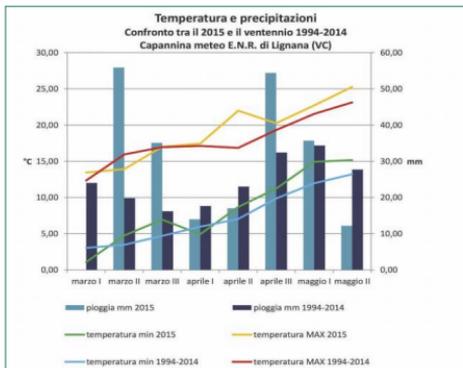
Il controllo del giavone non ha permesso di tardare più di tanto l'intervento erbicida, specialmente in presenza di popolazioni resistenti, anche nella maggior parte dei casi, principalmente nei terreni più "forti" e "freddi" o nelle semine interrate, non era ancora iniziata la nascita delle ciperacee/alismatacee da seme, per cui per questo infestanti può essere stato necessario un intervento specifico all'inizio di giugno.

Conclusioni

Si può concludere che l'investimento delle risaie si presenta in generale regolare e con buono sviluppo delle coltivazioni, ottimo punto di partenza per la campagna 2015.

Nel corso della stagione si dovrà proseguire a operare tempestivamente e con attenzione perché, si sa, non c'è mai una campagna uguale all'altra e il bravo imprenditore è pronto a modellarsi alle diverse esigenze: una sfida continua che non ci fa mai annoiare...

I trattamenti di pre-semina in acqua con utilizzo di prodotti anti-germinello hanno fornito buoni risultati di contenimento delle malerbe



LA SPERIMENTAZIONE L'Ente Nazionale Risi con l'Università degli Studi di Torino

L'utilizzo del silicio per controllare il contenuto di arsenico nel riso

Tenni D., Minioti E., Bellare G., Martin M., Celli L., Romani M.

Il silicio è il secondo elemento più abbondante nei suoli; tuttavia, solo una piccolissima parte si trova nella soluzione circolante, essenzialmente come acido silicico (H₂SiO₄), che è anche la forma assorbita dalla pianta di riso (Yoshida, 1975). La sua disponibilità è influenzata, infatti, da alcune caratteristiche chimico-fisiche dei suoli quali il pH, la tessitura, la composizione mineralogica, il potenziale di ossido-riduzione e il contenuto di sostanze organiche. In ogni caso, in presenza di un'adeguata quantità di acido silicico nella soluzione circolante, determinata da una buona dotazione del suolo o da una concimazione silicica, si riscontra un cospicuo assorbimento di questo elemento da parte delle piante.

Il silicio assume particolare importanza per la pianta di riso. Numerosi studi hanno, infatti, evidenziato i positivi effetti sulla crescita, sulla produzione e sulle principali componenti della produzione: numero di pannocchie per pannocchia, percentuale di spighe te fecondate, peso di mille semi. Più in generale, è ben nota l'influenza sull'attività fotosintetica attraverso un miglioramento della capacità di intercettare la luce (Ando et al., 2002) e un aumento della dimensione delle lamine fogliari (Takahashi, 1995).

Il ruolo del silicio

La maggior parte degli

studi sulle relazioni tra il silicio e il riso riportano, però, dei vantaggi alla coltura per una maggior resistenza agli stress sia di tipo abiotico e sia legati a patogeni e/o parassiti. Tra i primi si ricorda la riduzione dei fenomeni fitotossici legati all'eccesso di ferro, manganese e zolfo ridotti, considerati nutrienti quali il Bronzing e l'Alcicchi (Okuda e Takahashi, 1962; Moletti, 1984).

Studi sulle relazioni tra silicio e riso evidenziano dei vantaggi alla coltura per una maggior resistenza agli stress

Anche la suscettibilità all'altezzamento e gli squilibri nutritivi causati da un eccesso di azoto sono notevolmente ridotti da un'adeguata nutrizione silicica (Hossain et al., 1999; Idris et al., 1975; Iwata e Baba, 1962).

Per quanto riguarda, invece, gli stress di tipo biotico, è stata confermata, in letteratura, l'efficacia della concimazione con silicio nei confronti degli attacchi di *Pyricularia oryzae*, *Bipolaris oryzae* e *Rhizoctonia solani*.

Più di recente, un gran numero di lavori sperimentali hanno evidenziato il ruolo del silicio nel limitare l'assorbimento di arsenico inorganico da parte delle radici, riducendo di conseguenza il contenuto di questo contaminante nella granella. Tale

effetto è probabilmente dovuto a una doppia azione espletata dal silicio: la parziale soppressione del trasportatore di membrana presente nelle cellule dell'apparato radicale, che silicio e arsenico hanno in comune, e la competizione diretta con l'arsenico inorganico per l'assorbimento a livello della radice. Oltre a ciò, un'adeguata nutrizione silicica permetterebbe alla pianta di riso di meglio organizzare la rizosfera, favorendo la precipitazione del contaminante prima dell'ingresso nell'apparato radicale.

Il contenuto di arsenico nella granella di riso, elemento pericoloso per la salute, è una problematica ormai nota in risicoltura. Il mantenimento del suolo sommerso e in condizioni anaerobiche per gran parte del ciclo colturale favorisce, infatti, la mobilitazione di arsenico nella soluzione circolante, che può quindi essere assorbito dalla pianta e trasferito in granella. Il forte interesse e l'attualità di questa tematica sono determinati anche dal fatto che è stato recentemente approvato dalla Comunità Europea un regolamento che stabilisce i limiti massimi di arsenico per la commercializzazione del riso. Il provvedimento entrerà in vigore a partire dal 1° gennaio 2016 e riguarderà l'arsenico inorga-

nico, la forma chimica contenuta più tossica (Tabella 1).

Nonostante il monitoraggio condotto nel 2012 dall'Ente Nazionale Risi non abbia evidenziato particolari criticità per quanto riguarda i valori di arsenico contenuti nel riso italiano, è senz'altro utile avere a disposizione degli strumenti in grado di minimizzare il contenuto di questo contaminante. Ciò può risultare importante soprattutto in particolari realtà risicole più soggette a tale problematica o qualora il riso venga destinato alla produzione di alimenti per l'infanzia.

L'apporto di silicio rappresenterebbe, quindi, un valido mezzo agronomico per controllare i livelli di arsenico nella granella. Occorre, però, individuare ammendanti e fertilizzanti efficaci, sicuri per l'ambiente e per la qualità del prodotto, capaci di aumentare la quantità di silicio disponibile per la coltura a costi contenuti.

La sperimentazione

Con tali premesse, l'Ente Nazionale Risi, in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino, ha avviato una sperimentazione volta a verificare l'effetto di diverse matrici contenenti silicio nel minimizzare il contenuto di arsenico nella granella.

La sperimentazione è partita con l'impiego di materiali che, qualora ritenuti idonei, potessero essere utilizzati in risicoltura. I prodotti individuati sono stati:

- tre lappe d'altoforno provenienti da diverse acciaierie (Piombino, Taranto, Trieste);
- Agrosil®D, un fertilizzante a base di silicati di sodio;
- cenere di lolla di riso;
- biochar derivante da pirogassificazione sperimenta-



LA SPERIMENTAZIONE IN CORSO

tale di paglie di riso;

• Sil-Max, un fertilizzante liquido contenente silicio commercializzato all'estero;

• Silca gel, un materiale utilizzato generalmente come essiccante.

Tutti gli ammendanti considerati sono stati caratterizzati chimicamente, con particolare attenzione alla concentrazione di silicio disponibile, determinata attraverso tre differenti metodi di estrazione, al pH e al contenuto di metalli pesanti, ossia tutti i parametri principali per selezionare i prodotti più adatti allo scopo.

Successivamente, presso i laboratori dell'Università di Torino sono state realizzate delle prove di incubazione in vaso, in cui i diversi ammendanti sono stati miscelati a due differenti tipi di suolo, rappresentativi dell'areale risicolo lombardo piemontese, secondo due dosi corrispondenti a 2,5 e 5 t/ha. La prova di incubazione è stata condotta per un periodo di 120 giorni, durante il quale i vasi sono stati mantenuti in condizioni anaerobiche per simulare ciò che si verifica in risaia sommersa. Nel corso della sperimentazione, inoltre, si è provveduto a campionare la soluzione del suolo al fine di verificare il con-

tento di arsenico e silicio rilasciati da suolo e ammendanti.

Risultati e sviluppi

I risultati di questa prima fase hanno evidenziato buone prestazioni della cenere di lolla e del biochar di paglia di riso. Essi hanno generato un aumento della disponibilità del silicio, in modo marcato rispetto al testimone non ammendato.

Scarsi, invece, sono stati i risultati delle tre lappe d'altoforno, che oltre ad avere un più alto contenuto di

I risultati di questa prima fase hanno evidenziato buone prestazioni della cenere di lolla e del biochar di paglia di riso

metalli pesanti e un più basso contenuto di silicio disponibile rispetto agli altri ammendanti, non hanno ottenuto un incremento del silicio in soluzione rispetto al testimone.

Grazie a questa fase di laboratorio è stato possibile selezionare i prodotti più promettenti al fine di allestire la seconda fase del progetto. Si tratta di una prova di coltivazione in lisimetro in cui verranno testati cinque prodotti a base di silicio, distribuiti come ammendanti al terreno.

A stagione conclusa saranno disponibili i primi risultati da cui potrebbe discendere una tecnica innovativa per aumentare la qualità del riso italiano.

TABELLA 1: LIMITI DI ARSENICO INORGANICO NEL RISICO

Prodotto	Arsenico inorganico mg/kg
Riso bianco	0,25
Riso semigrigio e riso parboiled	0,25
Waffle, wafer e cracker di riso	0,30
Riso destinato alla produzione di alimenti per l'infanzia	0,10

BIANI.F.LL S.n.c.

COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



IMPIANTI ESSICCAZIONE,
MOVIMENTAZIONE,
PULITURA E
STOCKAGGIO CEREALI



Alba L'Astorina, Alberto Crema, Irene Tomasoni*

Le immagini satellitari che proponiamo in questa seconda puntata si riferiscono a una porzione di territorio agricolo tra il fiume Ticino e Agogna, una zona di territorio italiano compresa tra Piemonte e Lombardia nota per la sua tradizionale vocazione risicola. Esse ritraggono i campi all'avvio della stagione agricola e offrono informazioni preziose sullo stato dei terreni, sulle loro lavorazioni e sulle coltivazioni di questo periodo. Anche queste immagini sono state elaborate nell'ambito del progetto europeo FP 7 ERMES (an Earth observeRvation Model based rice information Service in www.ermes-fp7space.eu), in questo caso col supporto dei

PROGETTO ERMES Preso in esame il periodo tra l'8 e il 20 aprile nell'area vicino al fiume Ticino

Come cambiano i campi a inizio stagione

Le immagini offrono informazioni preziose sullo stato dei terreni, sulle lavorazioni e sulle coltivazioni

ricercatori di sarmap (www.sarmap.ch), che usa il tele rilevamento a supporto del monitoraggio risicolo.

La prima (A) è una classica immagine derivata da Google Earth, utile per avere i riferimenti geografici territoriali, che presenta una vista generale sull'area di studio selezionata e che può riferirsi a un qualsiasi periodo dell'anno.

La seconda immagine (B) si riferisce alla stessa area, ma fornisce dettagli su

aspetti di carattere agronomico e culturale relativi alla stagione in corso. Il periodo che va dall'8 al 20 aprile 2015, esattamente a inizio della stagione agricola e risicola di quest'anno.

L'immagine (B) è il risultato dell'elaborazione di una serie di immagini SAR (Synthetic Aperture Radar, da cui l'acronimo SAR), strumento tipico del tele rilevamento cosiddetto "attivo", e analizza i cambiamenti intercorsi tra

un'immagine e l'altra. Il sensore che ha ripreso l'immagine è a bordo di Sentinel 1, ovvero il primo di una famiglia di satelliti lanciati dal Programma europeo Copernicus con l'obiettivo di garantire all'Europa un flusso costante e sistematico di dati sullo stato di salute del pianeta, a supporto delle politiche ambientali pubbliche europee.

Per leggere e interpretare le informazioni contenute in questa immagine a falsi co-

lori bisogna conoscere le scale e le tipologie di colore adottati. Nello specifico, le aree urbanizzate (città di Novara, Trecento, Cassinovo, ecc.) hanno tonalità giallo brillante; ciò che è stabilmente vegetato, tipicamente i boschi del Parco del Ticino e aree già vegetate, è rappresentato in verde; le aree in blu corrispondono, invece, alle zone agricole che si preparano a essere seminate e che probabilmente sono state livellate o allagate durante

il periodo analizzato. Le aree arancioni rivelano invece zone di suolo nudo sulle quali non sono avvenuti cambiamenti tra l'8 e il 20 aprile. Infine le aree molto scure (nera) sono zone coperte d'acqua, come le risaie allagate.

*Si ringraziano Mirco Boschetti (IREA CNR), Francesco Holecz e Massimo Barbieri (sarmap), che hanno contribuito alla realizzazione di questo numero della rubrica.

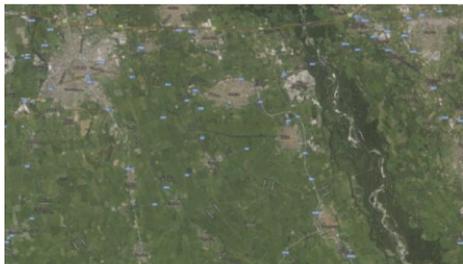


IMMAGINE A
Immagine Google Earth relativa ai territori lombardo-piemontesi a ridosso del fiume Ticino

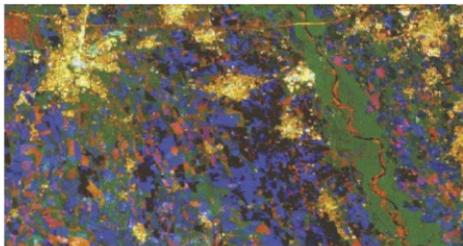


IMMAGINE B
Immagine SAR Sentinel1 relativa ai territori lombardo-piemontesi a ridosso del fiume Ticino. L'immagine riporta le tipologie di copertura del suolo registrate nel periodo dell'8-20 aprile 2015



BEAM SYSTEM

sicuramente esporti qualità!

- efficace e selettivo
- pratico ed adattabile
- sistemico e persistente
- un ottimo investimento

solo BEAM™ SYSTEM è garanzia di risultato... diffidate dalle imitazioni.

BEAM™ SYSTEM è assorbito rapidamente e immediatamente tralocato per via sistemica (dal basso verso l'alto), dopo circa due ore dall'applicazione il principio attivo risulta presente sull'intera superficie fogliare.

La rapidità di assorbimento e l'efficacia di BEAM™ SYSTEM dipendono molto dalla qualità dei processi di formulazione (uniformità e micronizzazione delle particelle di materia attiva unite a specifici co-formulanti).

Leggi il comunicato per l'uso d'emergenza.

Solo DOW AgroSciences possiede la tecnologia e l'esperienza per garantire le migliori performance del prodotto.



Dow AgroSciences

Solutions for the Growing World

PMA, siamo a livelli insostenibili

L'import di riso ha superato le 204 mila tonnellate negli ultimi sette mesi (+12%). A beneficiarne dovrebbero essere i produttori di Cambogia e Myanmar, invece...

Entro Lodi

In occasione del Comitato di Gestione del 30 aprile 2015 la delegazione italiana ha presentato la situazione dell'import nell'Unione europea di riso lavorato dai Paesi Meno Avanzati nel periodo settembre 2014 - marzo 2015, evidenziando una ripresa delle importazioni dalla Cambogia e un notevole incremento dell'import dal Myanmar.

Ad oggi, la situazione si è ulteriormente aggravata; infatti, da settembre 2014 ad aprile 2015 l'Unione europea ha importato ben 204.512 tonnellate di riso

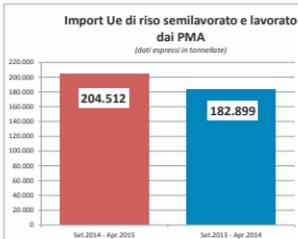
lavorato dai Paesi Meno Avanzati a seguito dell'incontro con i funzionari della Commissione europea. Nel comunicato si affermava, infatti, che l'export di riso cambogiano verso l'Unione europea si era ridotto del 30%.

Un dato estremamente allarmante è quello relativo all'importazione di riso lavorato dalla Cambogia del solo mese di aprile che si è attestato al livello record di 27.588 tonnellate.

Nel periodo settembre 2014 - aprile 2015 dal Myanmar sono arrivate 45.240 tonnellate di riso lavorato (+117%)

lavorato dai Paesi Meno Avanzati in esenzione dai dazi, facendo registrare un incremento del 12% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Dalla Cambogia sono state importate 155.501 tonnellate di riso lavorato, facendo segnare un calo di sole 2.800 tonnellate (-2%) rispetto a un anno fa e sconsigliando quanto dichiarato dalle au-

torità cambogiane nel comunicato stampa pubblicato a seguito dell'incontro con i funzionari della Commissione europea. Nel comunicato si affermava, infatti, che l'export di riso cambogiano verso l'Unione europea si era ridotto del 30%. Un dato estremamente allarmante è quello relativo all'importazione di riso lavorato dalla Cambogia del solo mese di aprile che si è attestato al livello record di 27.588 tonnellate.



fetti d'irrompenti che tale Paese potrà provocare sulla risicoltura europea.

La Commissione è convinta che nella campagna attuale il mercato abbia raggiunto un punto di equilibrio soddisfacente per gli attori della filiera e che l'aumento delle importazioni di riso lavorato sia fisiologico in considerazione del calo produttivo di riso di tipo Indica nell'Unione europea.

Sul primo aspetto la Commissione non considera che i costi di produzione sono aumentati del 20% dal 2009 al 2012, quindi è plausibile che siano aumentati ulter-

riormente dal 2012 fino ad oggi, e non rileva che il prezzo medio del riso indica italiano nella campagna attuale è superiore di appena il 10% rispetto a quello registrato nella scorsa campagna che rappresentava il valore più basso delle ultime quattro annate. Quindi, nonostante le attuali quotazioni, la coltivazione del riso Indica risulterà meno remunerativa rispetto a quanto accadeva prima della completa liberalizzazione dell'import dai PMA che è avvenuta il 1° settembre 2009.

Inoltre, la campagna attuale è stata caratterizzata

dalla volatilità dei prezzi che, per definizione, determina problemi di tenuta del settore nel suo insieme.

Sul secondo aspetto evidenziato dalla Commissione europea, invece, non si può che essere d'accordo. Il problema è che l'aumento dell'import non è dovuto a un incremento del consumo di riso dell'Unione europea, bensì alla riduzione nel 2014 della produzione europea che è l'effetto diretto dell'aumento delle importazioni dai PMA nell'ambito della scorsa campagna. Poiché nel 2015 è attesa un'ulteriore e consistente riduzione della superficie investita a riso Indica, ne conseguirà un nuovo aumento dell'import per la prossima campagna.

Al di là delle cifre, la Commissione europea dovrebbe interrogarsi se sta conseguendo l'obiettivo principale del regime speciale a favore dei PMA che è quello di sostenere lo sviluppo socio-economico delle popo-

lazioni di questi Paesi, per lo più dedite all'attività agricola. In base alla notizia pubblicata sul sito www.phnompnhpost.com la risposta non può che essere negativa.

Infatti, il Primo Ministro della Cambogia ha invitato i propri governatori provinciali a porre rimedio alla collusione tra funzionari pubblici e gli operatori commerciali, soprattutto di Paesi confinanti (anche la Thailandia), finalizzata a comprimere i prezzi delle commodity agricole cambogiane, tra le quali il riso.

A farne le spese sono proprio i produttori agricoli che, invece, dovrebbero essere i veri beneficiari del regime speciale a favore dei Paesi Meno Avanzati.

Queste informazioni non fanno altro che confermare quanto sostenuto dall'Italia nel proprio dossier di richiesta di attivazione delle misure di salvaguardia nei confronti del riso lavorato importato dalla Cambogia.

Se la Commissione continuerà a mantenere questo atteggiamento attendista, il settore risicolo europeo verrà sacrificato per avvantaggiare gli operatori commerciali asiatici, per lo più di Paesi che non rientrano nella lista dei PMA. Oltre al danno anche la beffa!

Nella sua analisi la Commissione europea non tiene conto degli aumenti dei costi di produzione

È DA UN INSIEME DI FATTORI CHE SI OTTIENE IL MASSIMO. SEMPRE.

SERIE 5 | SERIE 6 | SERIE 7
TTV | TTV | TTV



Si raccomanda l'utilizzo di lubrificanti e refrigeranti originali.

1 GRANDE MARCHIO, 3 GAMME, 16 MODELLI.
IL SUCCESSO CONTINUA.

Prendi la decisione giusta. Produttivi e versatili, i trattori TTV sono il risultato delle tecnologie più avanzate. Il motore Deutz a 4 o 6 cilindri, potenze da 100 a 263 CV, tre strategie di guida (Auto, PTO e Manual) e la funzione Power Zero sono solo alcune delle innovazioni che garantiscono alte prestazioni e bassi consumi. Gamma TTV. Esiste una sola scelta. Quella migliore.

DEUTZ-FAHR è un marchio di SAME DEUTZ-FAHR
deutz-fahr.com



LIVORNO FERRARIS La fase finale del concorso si è svolta lo scorso 20 maggio alla Tenuta Torrone della Colombara

Centinaia di studenti per "Mercoledì Riso"

La vittoria è andata alla classe IV della scuola elementare "Collodi" di Treviso composta da bambini di 17 nazionalità

Le porte di Expo 2015 si apriranno per la classe IV della scuola elementare "Collodi" di Treviso, una classe davvero speciale, composta da bambini di 17 nazionalità diverse. Sono loro i vincitori della prima edizione di "Mercoledì Riso", conclusasi lo scorso 20 maggio alla cascina Torrone della Colombara, a Livorno Ferraris, nel Vercellese.

Oltre 200 bambini, di dieci classi della IV elementare, provenienti da Francia, Romania, Spagna e Italia, accompagnati dagli insegnanti, hanno vissuto l'epilogo festoso di un progetto che ha coinvolto 1.835 studenti di quattro continenti, 180 insegnanti, 103 classi, di 13 regioni e 32 province. "Mercoledì Riso" è un progetto promosso da Acquerello il Riso e Slow Food, una vera e propria sfida culturale, con l'obiettivo di aiutare i bambini a mangiare meglio e alle scuole di tutta Europa, di preparare un piatto a base di Riso almeno un giorno alla settimana, il mercoledì, perché il riso fa bene e un'alimentazione corretta dal punto di vista nutrizionale non ne può prescindere.



Tra tutti i lavori presentati, gli autori dei dieci migliori sono stati premiati alla Tenuta Torrone della Colombara di Livorno Ferraris per partecipare alla giornata conclusiva. Piero e Maria Nava Rondolino li hanno accolti in compagnia di Carlo Pettrini, presidente di Slow Food, Padre Enzo Bianchi, priore della Comunità monastica di Bose, Valentina De Poli, direttore di Topolino, Luca Mercalli, presidente dell'Associazione nazionale meteorologi, Antonio Carluccio, ambasciatore della cucina italiana in Gran Bretagna, e Stefano Maffeo, anima entusiasta dell'Associazione

"Arc-en-Ciel".

Tutti sono stati protagonisti di una bellissima giornata di festa, benedetta da un esclusivo grigio di sole, sotto il quale la giuria, riunita nello splendido prato del cortile della cascina, ha assaggiato i piatti, preparati dai ragazzi in collaborazione con gli allievi dell'Istituto alberghiero di Trino Vercellese, nel rispetto delle ricette in concorso.

La giornata è iniziata con una conferenza nel corso della quale Piero Rondolino ha tracciato le linee del progetto. «Non pensavo che i risultati potessero giungere a tale livello» - ha detto Ron-

dolino - abbiamo curato il nostro lavoro nei minimi dettagli e grazie alla collaborazione degli insegnanti oggi siamo qui a vivere un evento dallo straordinario valore culturale».

«Io sono cresciuto con il riso - ha sostenuto padre Enzo Bianchi - ricordo la mia infanzia nel Monferrato, ricordo le ore passate a pulire il riso dai sassi prima di mangiarlo in minestra. Il nostro vino era merito di scambio per avere il riso dal Vercellese e l'olio dalla Liguria. E il riso arrivava il martedì, non il mercoledì. Oggi riportare i bambini al senso del cibo e della condivisione è un'azio-

ne centrale se vogliamo avere parte nella loro educazione».

"Mercoledì Riso" avrà un seguito a fumetto: Topolino. Lo ha dichiarato il direttore Valentina De Poli: «Una storia sul riso? Lo proponiamo! Anche perché non sarebbe la prima volta che nelle nostre amatissime storie il cibo assume un valore condiviso. La nostra storia è chiara: nelle case dove entra, Topolino lo legge tutta la famiglia. Per questo siamo consapevoli di parlare a tutte le età. E poi, il mercoledì è anche il giorno in cui Topolino esce in edicola e quindi...».

ALLA COLOMBARA
A sinistra, la classe IV della scuola elementare "Collodi" di Treviso, composta da bambini di 17 nazionalità diverse, che ha vinto la prima edizione di "Mercoledì Riso". Sopra, i relatori intervenuti all'incontro conclusivo, svoltosi lo scorso 20 maggio alla cascina di Livorno Ferraris

«Oggi la situazione alimentare soffre di ignoranza diffusa - ha concluso Carlo Pettrini - e i bambini sono un'importante risorsa per riportare al centro della famiglia l'attenzione per il cibo. Un progetto come "Mercoledì riso" è prezioso, perché unisce i bambini a un prodotto della terra».

Mario Francese eletto ai vertici dell'Airi

Cambio ai vertici per l'Airi, l'Associazione delle industrie risiere italiane: nel corso dell'ultima assemblea sono state rinnovate le cariche sociali per il biennio 2015-2016.

Presidente è stato nominato Mario Francese (nella foto), amministratore unico del Gruppo Euricom s.p.a. di Valle Lomellina (PV), nonché amministratore delegato della controllata Curti s.r.l.; succede a Mario Preve, presidente della Riso Gallo spa di Robbio (PV), che non ha rinnovato la propria candidatura dopo 13 anni di mandato. Vice presidente è stato eletto Giovanni Vignola, amministratore unico della Riseria Vignola Giovanni s.p.a. di Balzola (AI).



Lo stand dell'ENR alla Fiera di Paulo

Settant'anni fa, a Paulo (MI), avvenne una selezione di Riso Carnaroli. Per far conoscere questo evento alla popolazione, il 9 e 10 maggio si è svolta la Fiera di Primavera a cui ha partecipato anche l'Ente Nazionale Risi che per l'occasione ha esposto una macchina del riso con relativa dimostrazione. E' stata allestita anche la rassegna fotografica "Underwater farming", voluta dall'Ente Risi per spiegare il delicato equilibrio tra la realtà risicola e l'ambiente in cui si coltiva il riso.



ABC DELLA FILIERA

Occhio al magazzino

A cura dell'Asa Mercati

Il registro di magazzino - modello O e la relativa denuncia mensile dei movimenti - modello D5bis devono essere compilati da tutti i detentori di riso, griggio, esclusi i produttori che non svolgono attività di trasformazione. Questi soggetti sono tenuti a registrare tutte le tipologie di movimento relative al riso griggio: acquisti, vendite, operazioni in conto deposito, ecc., relative sia a prodotto nazionale sia a prodotto di provenienza estera. Nel registro devono risultare tutti i movimenti di merce ascrivibili alla ragione sociale, anche se non vi è stato il passaggio fisico della merce stessa nei suoi locali. Il registro deve essere numerato e vidimato, come previsto dalle norme del Codice Civile. La denuncia deve essere presentata una volta al mese all'Ente Nazionale Risi, con l'indicazione delle giacenze detenute. Dalla somma dei movimenti di carico e scarico effettuati all'inizio della campagna e registrati nel registro O, a fine campagna l'operatore può ricavare la rimanenza di prodotto presente in magazzino che dovrà essere comunicata ad Ente Risi, che provvederà a trasmetterla alla Commissione EU ai sensi del regolamento n. 1709/2003. Sul sito web dell'Ente (area operatori - procedure amministrative) sono disponibili istruzioni dettagliate per la tenuta del registro e la presentazione della denuncia mensile.

Registro di magazzino e denuncia mensile - Commerciali di risone

Cost	tutti i detentori di risone, esclusi i produttori, devono annotare nel registro - modello O, i movimenti effettuati relativi al riso griggio. Una volta al mese deve essere presentata all'Ente la "denuncia" - modello D5bis, delle giacenze risultanti a seguito dei movimenti di carico e scarico riportati nel registro.
Chi	tutti i commercianti di riso griggio.
Perché	è un obbligo previsto dalla legge istitutiva dell'Ente Risi.
COME SI FA	<ul style="list-style-type: none"> Il registro può essere elettronico o cartaceo, si può utilizzare: <ol style="list-style-type: none"> il registro già in dotazione nello stabilimento, previa approvazione di Ente Risi il registro elettronico messo a disposizione da Ente Risi il registro cartaceo in vendita presso gli uffici di Ente Risi. La denuncia mensile può essere: <ol style="list-style-type: none"> compilata tramite lo portello virtuale presente sul sito dell'Ente compilata in formato cartaceo o elettronico ed inviata al Centro operativo di Vercelli (mail: richieste@entersiti.it, PEC: centro.operativo@cert.entersiti.it, fax: 02/30131188).

Dal cinema alla dieta, dal consumo di acqua alla cucina, il riso è protagonista in diversi ambiti.

All'Expo, nel padiglione di Federalimentare, se ne sono potute apprezzare le diverse caratteristiche

Giuseppe Pozzi

Sappiamo benissimo che non basta uno squisito "risotto Carnaroli con asparagi e seirass" cucinato dal buon "Balin" per convincere il mondo ad apprezzare il nostro riso. Ma siamo altrettanto convinti che, se tutti ne potessero gustare una paio di forchettate, avremmo più che qualche chance. Così come siamo certi che serate come quella organizzata dall'Ente Nazionale Risi, lo scorso 22 maggio all'Expo, sulla terrazza del padiglione "Cibus è Italia", possono essere molto utili a questo scopo. Erano presenti circa 160 invitati, la maggior parte dei quali giornalisti, riuniti ad assaggiare le prelibatezze proposte dallo chef Angelo Silvestri, in arte "Balin": iniziative come queste possono davvero fare la differenza perché permettono di "toccare con mano" - e col palato - la qualità del riso italiano. Altro che il riso in bianco consigliato dal medico per il malato di tiroide! Bensì un prodotto unico, salubre e versatile, vera eccellenza del made in Italy che va tutelato.

È il messaggio che i vari personaggi intervenuti hanno cercato di lanciare dal palco rispondendo alle domande del simpatico Patrio Roverati, mattatore della serata-spettacolo, che si è mosso disinvolto tra le pentole di Balin e i messaggi del governo italiano

L'EVENTO Al padiglione "Cibus è Italia" la prima serata organizzata dall'Ente Nazionale Risi

Il riso, che spettacolo! Di st

Cucinato dallo chef "Balin" è stato apprezzato da circa 160 invitati, l

La priorità? Tutelarci dalle importazioni dei PMA

Il viceministro Olivero e il presidente Formigoni convinti di questa necessità. E Francese rilancia per un progetto strategico comune

Prima di tutto va tutelato! Messaggio chiaro quello lanciato dai vertici dell'Ente Nazionale Risi, il commissario straordinario Paolo Carrà e il direttore generale Roberto Magnaghi: se il mercato europeo verrà invaso dal riso della Cambogia o del Myanmar, per le nostre coltivazioni sarà la fine. «La concorrenza di questi Paesi sta diventando insostenibile - ha denunciato Magnaghi - La superficie delle coltivazioni dedicate ai risi indica sì è già ridotta di circa 40mila ettari. Andando avanti di questo passo - è la triste previsione del direttore dell'Ente Risi - i nostri coltivatori saranno costretti a ridurre le superfici dedicate a questa coltura».

Un appello sentito che i rappresentanti del Governo e del Parlamento presenti alla cena, il viceministro delle Politiche agricole Andrea Olivero, e il presidente della Commissione Agricoltura di Palazzo Madama, il senatore Roberto Formigoni, sembrano avere correttamente recepito.

«Stiamo lavorando, a livello internazionale e all'interno delle leggi vigenti, per difendere il nostro riso di qualità», ha esordito Formigoni. Che poi si è lasciato andare ai ricordi di un viaggio in Cina con gli

imprenditori risicoli lombardi, talmente bravi e con un prodotto così eccezionale che avevano venduto il riso persino ai cinesi: «Che è come riuscire - ha concluso Formigoni - a piazzare il ghiaccio agli eschimesi».

Certo è che se a pari condizioni il nostro riso è nettamente il migliore e viene venduto in tutto il mondo, quando le condizioni cambiano e gli altri risi possono contare su dazi agevolati o addirittura nulli, le cose cambiano. «E' per questo che dobbiamo spiegare all'Europa quello che sta capitando - ha detto Olivero - Negli scorsi anni, attraverso la Pac, l'Unione europea ha giustamente finanziato in modo consistente il settore del riso perché crescesse. E le imprese hanno scommesso su questo settore. Ora non si può buttar via quanto fatto e abbandonare il comparto proprio quando di trova ad affrontare le problematiche della globalizzazione. Sarebbe una follia: e noi faremo di tutto per impedirlo».

Ma non basta fermare l'invazione di riso dai Paesi Meno Avanzati. Due le azioni che il viceministro alle Politiche agricole indica come necessarie. «Sotto la guida

dell'Ente Risi occorre innanzitutto promuovere il valore del riso italiano - ha insistito - Le sue qualità non sono abbastanza conosciute, nemmeno in Italia. Si deve affrontare una sfida complessa: portare avanti un'azione coordinata di riconoscibilità del nostro prodotto».

Ma non basta. A fianco a questa promozione «c'è da fare un'azione di riordino dell'intera filiera perché abbiamo modelli organizzativi che non sempre sono all'altezza - non ha nascosto Olivero - Un lavoro anche di razionalizzazione che si sta portando avanti».

Su questo tema è intervenuto anche Mario Francese, amministratore delegato di Euricom e neopresidente dell'Airi, l'Associazione delle industrie risiere italiane. «Nel nostro settore stiamo attraversando un momento dove vedo più ombre che luci - ha sostenuto - Sono però convinto che ne possiamo uscire, tutti insieme, con un progetto strategico di medio-lungo periodo». Le ombre più scure sono proprio quelle determinate dalle importazioni dai PMA. «I tecnici hanno fatto il loro lavoro presentando i risultati a Bruxelles - ha continuato Francese - Ora tocca alla politica intervenire»



ROBERTO FORMIGONI



ANDREA OLIVERO

all'indirizzo di Bruxelles, tra le qualità organolettiche che fanno del riso un prodotto particolarmente adatto an-

che ai malati con allergie, celachia in testa, e lo straordinario excursus nel cinema italiano dove il riso ha avuto

ruoli diversi e caratteristici. La speranza è che queste peculiarità diventino anche informazione e possano

raggiungere tutti i consumatori, perché apprezzare maggiormente il riso fa sicuramente bene a chi lo

coltiva e lo lavora, ma, assaggiando i piatti di Balin, fa un gran bene anche a chi lo mangia.

Gironi e il Centro Ricerche sul Riso

Protagonista della serata anche il Centro Ricerche sul Riso, fiore all'occhiello dell'Ente Nazionale Risi. Il dirigente Romano Gironi ne ha illustrato le attività, in particolare quella della banca del germoplasma di Castello d'Agogna che conserva il patrimonio genetico delle tante varietà di riso, fondamentale per la ricerca. «Oggi ci sono ben 207 varietà di riso iscritte al Registro nazionale - ha ricordato Gironi - Quelle coltivate sono 117 di cui una ventina rappresentano circa l'80% della coltivazione nazionale».

Ciò non toglie che qualcosa sia cambiato nella coltivazione. «Oggi le piante di riso sono molto basse - ha continuato Gironi - negli anni '60, invece, erano molto alte perché non c'erano gli erbicidi, si facevano i covoni e serviva la paglia per le stalle».

Che non cambia è la nostra qualità. «Per cucinare i nostri risotti non ci sono altri prodotti che ci battono - ha concluso il dirigente del Centro Ricerche sul Riso - E vengono coltivati solo qui».



Gargano e il ruolo dell'acqua



Nella coltivazione del riso un ruolo di primo piano lo riveste l'acqua. Ma qui ad accusare gli agricoltori, come molti sono soliti fare, di sprecare questo bene prezioso. «Anche qui all'Expo il riso veniva messo sotto accusa - ha spiegato Massimo Gargano, direttore generale dell'Associazione Nazionale Consorzi di Tutela gestione Territorio e Acqua Iriguo - Invece, occorre fare un passo culturale e spiegare che il riso non consuma acqua, ma la usa e la riduce».

Non solo. Gargano, che ha ricordato come da tre anni si sta portando comunque avanti un progetto che sta dimostrando come si possa risparmiare grandi quantità di acqua in agricoltura, e ha sottolineato altri importanti ruoli che riveste la risaia: dalla salvaguardia della biodiversità alla prevenzione delle alluvioni fino al ruolo di incentivo alla costruzione, soprattutto nel passato, di canali irrigui. «Senza dimenticare che dove c'è risaia, spesso c'è un parco», ha concluso Gargano.

L'imprenditrice Natalia Bobba

In risaia si trovano tante donne. Ma non più le classiche mondine immerse nell'acqua e piegate a raccogliere le malerbe. Ci sono, invece, tante imprenditrici come Natalia Bobba, presidente dell'associazione "Donne e Riso". «Quelle lavoratrici erano fondamentali - ha esordito - mentre con l'introduzione degli erbicidi non sono state più necessarie. Oggi, invece, la nostra associazione raccoglie un'ottantina di donne legate al mondo del riso e le cui vogliono far conoscere e crescere». E da buona imprenditrice ha spiegato la varie fasi che impegnano nella coltivazione, dal livellamento delle terre, ogni operazione meno complessa dopo l'introduzione dei laser, alla divisione delle camere di risaia «molto più grandi di anni fa, fino al «determinante uso dell'acqua».

Per finire, poi, in cucina. E Natalia Bobba ha voluto ricordare il Risotto Diavolo. «L'associazione che ha appena compiuto dieci anni di vita.



per far conoscere questo straordinario alimento
oria e di bontà
 a maggior parte dei quali giornalisti

Una storia antica e moderna

Una storia antica, ma che si può raccontare con metodi moderni. Come quella del riso e del suo prodotto in cucina, il risotto. All'incontro dell'Ente Risi ne ha parlato Alberto Salarelli (nella foto), scrittore e docente di Bibliografia e Biblioteconomia all'Università di Parma. In breve tempo ha fatto un excursus che ha però messo in evidenza la modernità di questo piatto che ha trovato nei Savoia i più grandi ambasciatori della storia del risotto. «Lo amavano alla follia - ha detto Salarelli - e lo proponevano in ogni occasione».

Dal passato all'attualità. A proposito di storia, durante la serata è intervenuto anche Giuseppe Ferraris, dell'associazione "Liberi di Scegliere onlus", che ha presentato "Fiabe di riso"; un volume illustrato per bambini, completo di Dvd con cartone animato espresso, che racconta la storia vera di un chicco di riso che diventa un alimento indispensabile per il protagonista della vicenda.



I numerosi ospiti intervenuti alla serata organizzata all'Expo dall'Ente Nazionale Risi sulla terrazza del padiglione "Cibus è Italia". Le foto sono di Andrea Cherchi - Vercelli

Tra cinema, informazioni ai consumatori e diete

Cinema e riso. Un binomio non proprio amichevole. A dirlo è stato Giorgio Simonelli (nella foto), docente di Giornalismo radio-televisivo all'Università Cattolica di Milano e opinionista della trasmissione "Tv Talk" di Rai 3. «Al contrario di altre coltivazioni, il cinema non è un grandissimo amico del riso - ha esordito - In questo ambito il riso è legato al lavoro, alla fatica dei campi». "Riso amaro" insegna...

Come cibo, invece, viene presentato sostanzialmente in due modi. Ha un valore simbolico nel "sette Samurai" del giapponese Akira Kurosawa, film cardine della cinematografia mondiale, segno di alleanza tra i samurai e i contadini del villaggio che difendono. E' invece un

prodotto "incompreso" in "Big Night", diretto nel 1996 da Stanley Tucci e Campbell Scott. E' la storia di due fratelli italiani che vogliono sfondare in America con un ristorante fedele alla vera cucina italiana: sono talmente corretti e precisi che non vengono capiti. «Il riso, insomma - ha concluso Simonelli - è il grande incompreso e ha difficoltà ad affermarsi nel mondo cinematografico».

Dove, invece, è particolarmente apprezzato è su "giallozafferano": il sito creato da Sonia Peronaci che cerca di semplificare anche le ricette più complicate. A lei è toccato il compito di invitare i consumatori a informarsi su cosa mettono nel carrello e i produttori a specificare quale piatto si può cucinare con quel riso «per far capire alla gente cosa sta comprando».

Attenzione che deve essere ancora più alta per chi soffre di determinate allergie, celiachia in primis. A questo proposito, molto interessante è stato l'intervento della nutrizionista Mariangela Rondanelli (nella foto a sinistra) che ha definito il riso come «l'alimento meno allergizzante, una vera terapia soprattutto per chi è intollerante al glutine». La dietologa ha pure evidenziato le caratteristiche nutrizionali di questo prodotto che, infatti, «è inserito da subito nell'alimentazione dei bambini».



LE SOLUZIONI UPL PER IL DISERBO DEL RISO

LONDAX® 60 DF

Composizione: bensulfuron metile puro 60%

Formulazione: granuli idrodispersibili

PULL® 52 DF

Composizione: bensulfuron metile puro 50%
 metsulfuron metile puro 2%

Formulazione: granuli idrodispersibili

Tra le infestanti controllate:

Butomus umbellatus, *Bolboschoenus (Scirpus) maritimus*, *Schoenoplectus (Scirpus) mucronatus*, *Alisma plantago aquatica*, *Alisma lanceolatum*, *Cyperus spp.*, *Heteranthera spp.*, *Sparganium erectum*, *Typha spp.*, *Leersia oryzoides*.

Dosaggi di impiego

100 g/ha in post-emergenza della coltura e delle infestanti



L'INTERVISTA Fabrizio Schenardi, di origini torinesi, è lo chef del "Four Seasons" nella cittadina della Florida

Tra le attrazioni di Orlando (Usa) c'è anche il risotto

«Se educati, gli americani o comunque gli stranieri in genere si dimostrano attenti estimatori del risotto»

Paola Picco

Proseguono, nei mesi dedicati a Expo - Milano, le interviste de "Il Riscicolto" agli chef italiani che difendono all'estero l'eccellenza della cucina tricolore. Dopo Alberto Fumagalli (Eden Lugano) andiamo niente meno che in Florida, a Orlando, per incontrare Fabrizio Schenardi, torinese di origine, da oltre vent'anni fuori Italia. Orlando fonda la propria economia sul turismo. Ed è meta ogni anno di decine di milioni di persone. Merito delle innumerevoli attrazioni che offre a cominciare dai parchi divertimento considerati tra i più grandi e belli del mondo (il sei parchi di Walt Disney World, gli Universal Studios Florida, Islands of Adventure, Sea World Orlando e Legoland Florida). A circa un'ora e mezza di auto (ma ben collegato anche da navette gratuite in partenza da Orlando) c'è poi il parco a tema Bush Garden Africa, un vero paradiso per gli amanti dei roller coasters. Accanto ai parchi, ver-

so la Costa Atlantica della Florida, anche il Kennedy Space Center (NASA) nel quale si possono ammirare alcune navicelle spaziali originali e le rampe di lancio degli Shuttle e, sempre a poco più di un'ora di auto anche le meravigliose spiagge dell'Atlantico. Ottimi hotel e resort completano l'offerta. Quello diretto a poco più di un'anno da Fabrizio Schenardi, il Four Seasons di Orlando Disneyland, è quasi una città in miniatura con family play ground, campi da minigolf scenografici e ben curati, ristoranti, dinner shows, luna park di intrattenimento con attrazioni da brivido.

Lei è Executive chef professionale con più di vent'anni di carriera maturati in locali di lusso. È specializzato in aperture

di ristoranti e concept. A Orlando questa sua abilità si è perfezionata con l'apertura di ben sei nuovi ristoranti.

«Sì», risponde di getto al telefono da Orlando mentre ci spiega - sono le 17 ora italiana - che la sera preparerò con le sue mani una cena speciale per alcuni ospiti. «Mi sento da sempre a mio agio in qualsiasi reparto della cucina e capace di guidare un ristorante al successo culturale e finanziario». Certo, l'aver abbinato un ruolo di management a quello di chef ha davvero complicato la giornata e raddoppiato l'impegno. Trovo tuttavia questa nuova sfida interessante e stimolante anche perché posso comunque lavorare in cucina tutte le volte che lo desidero.

«Ho sempre amato il riso e quindi amo anche cucinarlo e proporlo. Ricordo i risotti ai funghi porcini che cucinavo in famiglia la nonna e la mamma»

Chi è Risi preferiti

«Amo in particolare il Carnaroli e comunque le varietà classiche bianche» afferma Fabrizio Schenardi - Non uso molto i risi colorati. Utilizzo molto volentieri anche il Vialone Nano (quando devo fare risotti per grandi banchetti, ad esempio per 300-400 persone). Ho sperimentato anche il Gange, il Baldo e amo molto il Leoncino.

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

Fabrizio Schenardi, nato di Rivoli, studia all'alberghiero "Ravizza" di Torino, diplomandosi in "Arti Culinarie" Muenche in Inghiltera, Italiano, Francese, Spagnolo (ha lavorato al St. Regis Monarch Beach Resort and Spa a Dana Point in California, al Beverly Wilshire di Los Angeles, al Four Seasons Resort Maui. In Italia, appena diplomato, è all'Hotel Europa di Rapallo e al Forte Village in Sardegna. Da oltre vent'anni all'estero, torna in Italia di frequente. L'ultima volta lo scorso aprile per ricevere al castello di Grinzane il riconoscimento che l'Accademia Italiana della Cucina (delegazione di Torino) consegna dallo scorso anno in memoria dell'accademico Paolo Bertani allo chef italiano che all'estero promuove le peculiarità e i piatti del Bel Paese. L'apprendistato in Sardegna, giovanissimo e fresco di diploma, è stato lo start up per guardare poi alle cucine importanti di hotel di lusso a New York, in Giamaica e a Dana Point (California). Esperienze importantissime che lo hanno portato, nel 2010 dal Renaissance Tampa Hotel in Florida al Four Seasons di St. Louis. Al Four Seasons di Saint Louis e il suo raffinato ristorante denominato Cielo è diventato un sicuro punto di riferimento per chi ama mangiare cibi di qualità. Ad inizio 2014 il passaggio al Four Seasons di Orlando come executive chef con la qualifica ulteriore di supervisor di tutti i ristoranti (ben sei) che richiamano turisti da tutto il mondo. Il Four Seasons Resort è il più Four Seasons nelle Americhe, 40.000 piedi quadrati di spazi ristorazione e 444 camere per gli ospiti.

chi è Risi preferiti

«Amo in particolare il Carnaroli e comunque le varietà classiche bianche» afferma Fabrizio Schenardi - Non uso molto i risi colorati. Utilizzo molto volentieri anche il Vialone Nano (quando devo fare risotti per grandi banchetti, ad esempio per 300-400 persone). Ho sperimentato anche il Gange, il Baldo e amo molto il Leoncino.

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

di riso o risotto, si sa, gli stranieri pensano sempre al risotto cake, spesso tre centimetri che fanno cuocere al forno. Invece, se educati...

chi è Risi preferiti

«Amo in particolare il Carnaroli e comunque le varietà classiche bianche» afferma Fabrizio Schenardi - Non uso molto i risi colorati. Utilizzo molto volentieri anche il Vialone Nano (quando devo fare risotti per grandi banchetti, ad esempio per 300-400 persone). Ho sperimentato anche il Gange, il Baldo e amo molto il Leoncino.

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

di risotto, si sa, gli stranieri pensano sempre al risotto cake, spesso tre centimetri che fanno cuocere al forno. Invece, se educati...

chi è Risi preferiti

«Amo in particolare il Carnaroli e comunque le varietà classiche bianche» afferma Fabrizio Schenardi - Non uso molto i risi colorati. Utilizzo molto volentieri anche il Vialone Nano (quando devo fare risotti per grandi banchetti, ad esempio per 300-400 persone). Ho sperimentato anche il Gange, il Baldo e amo molto il Leoncino.

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»

«Propongo una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding»



La ricetta

Risotto con gamberi americani, spinaci e nero di seppia.

Ingredienti per 4 persone

400 g di riso Carnaroli, 2 cl di buon vino bianco secco, 1,5 litri di buon brodo vegetale molto caldo, 80 g di cipolla tritata finemente, 20 g di sedano tritato finemente, 80 g di burro, 60 g di olio extra vergine d'oliva, 60 g di Parmigiano grattugiato, 200 g di spinaci ben lavati, 50 g di foglie di prezzemolo.

Esecuzione

Sbianchire per un minuto in acqua bollente e non salata gli spinaci con il prezzemolo; scolarlo e raffreddare immediatamente nell'acqua ghiacciata, massare nel mixer fino a ottenere una purea liscia e verde brillante. Far saltare la cipolla con il sedano in una pentola a fondo spesso con l'olio; dopo un paio di

minuti aggiungere il riso e tostare bene, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno, bagnare con il vino.

Fare evaporare. Poi aggiungere un po' di brodo e un cucchiaio di purea di spinaci. Continuare a cuocere per circa 12 minuti aggiungendo il brodo poco alla volta e tutta la purea di spinaci; cuocere ancora per 3-4 minuti e mantecare con il burro e il Parmigiano, assaggiare e aggiungere sale solo se necessario.

Per i gamberi (12 gamberi puliti, 15 foglie di basilico, 2 scalogni affettati): far marinare i gamberi con il basilico un po' d'olio

extra vergine d'oliva per 2 ore, far saltare in padella con il suo olio fino a quando saranno cotti e aggiungere sale e pepe.

Per guarnire il piatto, salsa al nero di seppia: 50 g di salsa di pomodoro fresco molto calda, aggiungere 5 g di nero di seppia e passare al mixer fino a ottenere una salsa liscia e nera. Passare altri 50 grammi di salsa di pomodoro calda al mixer fino ad avere una salsa liscia. Far marinare per circa 1 ora 100 g di pomodoro concasse con 20 g di olio d'oliva e 10 g di basilico tagliato in julienne, salare e pepare.

Servire il risotto con sopra 3 gamberi, decorare il piatto con le 2 salse e il pomodoro marinato sopra i gamberi.



il piatto con le 2 salse e il pomodoro marinato sopra i gamberi.

su concetto del riso all'onda quando chi lo mangia si ostina a non capire».

Al Ravello che tipo di cucina italiana si aspettano?

«Una cucina semplice, saporita, nella quale il riso piace anche sotto forma di dessert sulla reminescenza dell'English pudding, dessert per i quali uso varietà piccole e tonde come il Sanfrancesco e il superato Barbera. Piace meno, invece, il gelato di riso che ho provato a proporre e che, a differenza del tradizionale gelato italiano (ne facciamo 300 litri al giorno) non pare essere così apprezzato».

Il suo staff importa un cucinare italiano e ha imparato ad amare il riso?

«Lo staff ha imparato a amare e apprezzare il riso. Certo è uno staff numerosissimo. Dirigo ben 14 chef, 86 cuochi. In tutto, siamo in 102 (compresa la segreteria, figura insostituibile). Una troupe numerosa con la quale faccio incontri periodici, ma che ha un pregio innegabile: tanta voglia di lavorare e di imparare. Ad ogni mia richiesta, infatti, anche dopo dodici ore di lavoro, lei, composta di ogni mio collaboratore è: "Ok chef, go on...".»

Resterà negli Stati Uniti con quali obiettivi?

«Continuare la mia carriera nel mondo della ristorazione come executive, aiutando nuovi talenti a crescere e diventare chef, mantenendomi aggiornato su nuove mode e tecniche; impegnandomi a mantenere alto nel mondo il nome della cultura e cucina italiana».



News da Bruxelles

a cura di **Angelo Di Mambro**

COMMISSIONE EUROPEA Le conclusioni di uno studio sull'etichettatura dei cibi

No all'origine obbligatoria in etichetta il riso è meglio "made in Europe"?

L'indicazione obbligatoria in etichetta del Paese di origine o del luogo di provenienza di prodotti come il riso, la passata di pomodoro, la farina, lo zucchero o il succo d'arancia non è la soluzione ideale per l'Europa. Più opportuna sarebbe un'etichettatura del tipo "prodotto in UE" oppure "in paesi Extra-UE". È la conclusione di uno studio della Commissione europea, previsto dal regolamento sulle etichettature dei cibi 1169/2011, sull'opportunità di imporre per legge l'indicazione di origine sui prodotti alimentari non trasformati, mono-ingredienti e con ingredienti che rap-

presentano più del 50% di un alimento. Secondo la relazione, l'obbligo di un'etichettatura di origine riferita alla provenienza dell'UE o dai Paesi terzi sarebbe la "più appropriata" per motivi di mercato interno, costi per le imprese e i consumatori e per evitare pratiche distorsive del commercio internazionale. Un'opzione che, comunque, non escluderebbe l'etichettatura di origine volontaria fatta a livello nazionale nei diversi Stati membri. Il rapporto, insieme ad altri sullo stesso tema, sarà ora discusso con il Parlamento e i Paesi europei riuniti in Consiglio e "fornirà la base per future ini-



ziative in materia", spiegano in modo asettico fonti della Commissione. In realtà - l'e-

pollame importato. In generale, un'ulteriore estensione dell'indicazione del luogo di provenienza viene vista da Bruxelles come qualcosa di inutile e costoso. Conclusioni che valgono, sebbene con sfumature diverse, per tutti gli studi sull'origine in etichetta previsti dal regolamento n. 1169/2011 su differenti tipologie di prodotto pubblicati.

La Commissione considera più opportuna un'etichettatura del tipo "prodotto in UE" oppure "in paesi Extra-UE"

sito del rapporto fotografa lo status quo - non c'è da aspettarsi cambi a breve. Ad oggi, a parte il sistema di qualità (DOP IGP), le norme europee sull'etichettatura di origine si fermano a prodotti quali: olio d'oliva, maiz e altri cibi freschi, miele, ortofrutta, vino, uva, pesce non trasformato, distillati e

L'impostazione è stata sostanzialmente confermata nel rapporto sul latte, latte come ingredienti e su alcune carni fresche "di nicchia" (cacciagione, cavallo e coniglio), e nel rapporto sui prodotti mono-ingredienti. Questi due ultimi documenti dovevano essere pubblicati entro la fine del 2014, ma il cambio della guardia a Bruxelles, con la Commissione Junker che ha sostituito il collegio presieduto da Barroso lo scorso novembre, e la delicatezza di una materia che divide gli Stati membri e la filiera alimentare, sono stata la causa del ritardo.

Ogm, ipotesi che scontenta tutti

Gli Stati dell'Unione europea liberi di vietare anche le importazioni

È iniziato il dibattito europeo sulla proposta della Commissione di lasciare agli Stati la facoltà di vietare o limitare l'utilizzo sul proprio territorio degli Ogm importati, anche se autorizzati a livello UE. L'Esecutivo dell'Unione ha ipotizzato per l'import lo stesso impianto legislativo della direttiva sulle coltivazioni entrata in vigore a marzo. Due le differenze sostanziali: i Paesi europei stavolta non hanno a disposizione un elenco di motivi "giuridicamente validi" per chiamarsi fuori (out) e non potranno dichiarare la loro esclusione ex ante, ma solo dopo il pronunciamento della UE. L'idea finora ha raccolto solo critiche. Da parte dell'industria biotech e di quella dei mangimi per i timori che i rifer autorizzativi proposto metta a repentaglio la fluidità del mercato interno.

Dalle organizzazioni ambientaliste e altermondialiste perché non cambia in modo sostanziale il processo di autorizzazione a livello UE. Dai principali partner commerciali europei in fatto di fornitura di mangimi (Usa, Brasile e Argentina), che paventano complicazioni per esportare Ogm in Europa. Dalla grande maggioranza dei Paesi UE, anche se ancora non ufficialmente, per la difficoltà che comporterebbero a gestire la questione dal punto di vista tecnico e politico a livello nazionale. Secondo quanto riferito dal presidente della Commissione Ambiente del Parlamento europeo Giovanni La Via, gli eurodeputati starebbero pensando a respingere la proposta. La decisione dei gruppi politici è attesa nell'arco di un paio di settimane.

ALLARME? Presentato il rapporto "The State of the Nature in the EU"

Agricoltura e ambiente, i nodi al pettine

L'attività agricola continua a essere una delle "principali minacce" alla conservazione degli habitat naturali in Europa. Il responso è del rapporto "The State of the Nature in the EU" della Commissione europea che, ogni sei anni, fa il punto sullo stato di conservazione delle specie e delle aree protette dalla legislazione dell'UE (Direttiva 147/2009 sugli uccelli e Direttiva 43/92 su habitat naturali e specie selvatiche). Il rapporto punta l'indice sulla modifica delle pratiche culturali, l'at-

tività di pascolo intensivo, l'abbandono dei sistemi pastorali e l'uso di fertilizzanti e pesticidi. Sul banco degli imputati anche le "modifiche delle condizioni naturali" da parte dell'uomo, con esplicito e reiterato riferimento all'assetto idrologico del territorio. Il quadro, tuttavia, non è a tinta unica. Si riconoscono i successi in termini di tutela della biodiversità ottenuti in diversi Paesi europei grazie ai programmi agro-ambientali e ai progetti LIFE. Ma si tratta di esempi e "cas" che non

sono abbastanza da fare una tendenza. Per quel che concerne il network di siti di interesse comunitario Natura 2000, il rapporto rileva che i governi di solito non sfruttano al massimo le opportunità offerte dalle politiche a sostegno dello sviluppo regionale, della politica agricola comune e da quella della pesca. Il rapporto, corredato di appendici per paese, serve come punto di partenza per la prossima revisione di medio termine della strategia dell'UE per la biodiversità.

A cura della Confagricoltura Vercelli Biella

Bloc notes

di Paolo Guttari

Difesa integrata e disciplinari di produzione

Arriva il Sistema Nazionale di Qualità per la produzione integrata (SQNPI), secondo il Ministero delle politiche agricole. Presso il quale è stato presentato, dovrebbe certificare i disciplinari agroambientali regionali già esistenti (seppure maggiormente armonizzati). In pratica ci saranno 20 disciplinari regionali differenti, anche se dovranno seguire le direttrici delle Linee guida nazionali. Una impostazione che preoccupa le imprese e in particolare la GDO che ha bisogno invece di un sistema di produzione integrata unico, semplice, omogeneo e lineare. Il Sistema (SQNPI) prevede l'istituzione di un "marchio nazionale di produzione integrata" e sarà controllato da organismi di certificazione accreditati e da enti pubblici. La partecipazione al SQNPI sarà considerata obbligatoria per le aziende che aderiscono alle misure ambientali dei prossimi PSR.

Agevolazioni PPC anche sul trasferimento dei fabbricati strumentali quando costituiscono pertinenza degli stessi terreni agricoli

L'agenzia delle Entrate, con risoluzione n. 26 del 6 marzo 2015, a seguito di una richiesta di consulenza giuridica in tema di agevolazioni fiscali per la piccola proprietà contadina (PPC), ha fornito chiarimenti in merito all'applicazione dell'agevolazione anche al trasferimento dei fabbricati strumentali quando costituiscono pertinenza degli stessi terreni agricoli. Più in particolare, il dubbio interpretativo era sorto per quanto affermato nella circolare n. 2/E

del 21.02.2014 della stessa Agenzia, dove, in un caso prospettato di vendita di un fabbricato strumentale e di un terreno agricolo a favore di un soggetto IAP per il quale ricorrevano le condizioni di cui al predetto art. 2, c. 4 bis, era stato precisato che l'agevolazione doveva intendersi riferita solo al trasferimento del terreno agricolo e non al fabbricato strumentale che avrebbe scontato invece l'aliquota del 9%. L'agenzia, opportunamente, richiamando il profilo oggettivo del regime agevolativo applicabile ai trasferimenti a titolo oneroso di terreni e relative pertinenze, qualificati agricoli in base agli strumenti urbanistici vigenti, ha, invece, precisato che al fine dell'individuazione del concetto di "terreni agricoli e relative pertinenze" va fatto riferimento al fondo rustico, inteso come appezzamento di terreno agricolo corredato da elementi strumentali (pertinenze) che caratterizzano il cosiddetto "fundus instructus" terreno agricolo, fabbricato rurale, macchinari, sementi, animali, scorte, ecc.), cioè quel complesso di beni strettamente legati al terreno. Quindi va applicato il medesimo trattamento previsto per il trasferimento dei terreni agricoli ai fabbricati destinati all'abitazione delle persone addette alla coltivazione della terra, nonché dei loro familiari, ovvero al ricovero degli animali, dei prodotti, delle scorte, degli attrezzi, ecc., quando gli stessi costituiscono pertinenza dei terreni e siano ubicati sui terreni medesimi. Il trattamento agevolativo non si estende, tuttavia, ai fabbricati strumentali di cui all'art. 9, c. 3 bis, del D.L. n. 557/93, quando per essi non ricorra il requisito pertinenza.

Osservatorio Internazionale

A cura di Graziella Melina

RICE OUTLOOK/1 Le stime di maggio indicano che si arriverà a 482,1 milioni di tonnellate (+6,4 milioni)

Si prevede un incremento del raccolto

La ragione è una rilevante espansione dell'area coltivata che si attesta a 161,9 milioni di ettari (+1,7 milioni)

Balzo significativo della produzione globale di riso per il 2015/16: secondo le proiezioni del rapporto Rice Outlook di maggio viene stimata a 482,1 tonnellate, in aumento di ben 6,4 milioni di tonnellate rispetto all'anno passato. Erano mesi in cui i dati evidenziavano un su e giù poco indicativo, mentre questo rialzo, dovuto soprattutto ad un'espansione dell'area coltivata, è rilevante.

Effettivamente si amplia l'area globale coltivata a riso, attestandosi nel 2015/16 a 161,9 milioni di ettari, in crescita di 1,7 milioni di ettari rispetto all'anno scorso, mentre la resa media si stima tocchi 4,44 tonnellate per ettaro.

In particolare, calcola il dipartimento dell'Agricoltura statunitense, la produzione di riso nell'Asia del Sud si valuta aumenti di 2 milioni di tonnellate per un totale di 152,4 milioni di tonnellate. L'India fa la parte del leone visto che la sua produzione dovrebbe crescere di 1,5 milioni di tonnellate toccando quota 104 milioni. Però, nonostante il rialzo, la produzione dell'India è ancora in calo rispetto al record del 2013/14 quando toccò i



106,5 milioni di tonnellate. La produzione del Bangladesh si stima tocchi nel 2015/16 il volume record di 35 milioni di tonnellate di riso, l'1,4% in più rispetto al 2014/15. Attestandosi a 12 milioni di ettari, l'area coltiva a riso nel Bangladesh è la più alta in assoluto. La produzione di riso del Pakistan nel 2015/16 si valuta tocchi i 6,9 milioni di tonnellate.

Incrementi significativi anche nel Sud Est asiatico, dove la produzione di riso

dovrebbe raggiungere i 118,2 milioni di tonnellate, il 2% in più rispetto al record toccato lo scorso anno. Attestandosi a 19,8 milioni di tonnellate, la produzione di riso della Thailandia nel 2015/16 si stima sia in rialzo del 6% rispetto alla produzione del 2014/15. In aumento anche la produzione del Vietnam che si calcola tocchi il dato record di 28,2 milioni di tonnellate, 0,15 milioni in più rispetto all'anno precedente. L'Indonesia, il terzo più grande produttore di riso

Il riso indiano sbarca di nuovo in Iran

L'Iran quest'anno potrebbe riprendere le importazioni di riso dall'India. Secondo quanto riporta il sito business-standard.com, questa apertura al mercato potrebbe permettere all'India di esportare riso basmati in Iran, una delle principali destinazioni per l'India per il riso aromatico. «A causa di scorte di riso in eccesso disponibili in Iran - ha spiegato il ministro indiano del Commercio e dell'Industria Nirmala Sitharaman -, le autorità iraniane hanno dovuto sospendere temporaneamente ulteriori importazioni di riso dal resto del mondo da ottobre del 2014. Questo divieto non è indicato per uno specifico Paese. L'Iran potrebbe

riprendere le importazioni di riso quest'anno a seconda della produzione e della domanda interna». Nel 2013-14, l'India ha esportato riso basmati in Iran per un valore di 1,83 miliardi di dollari. Tra febbraio-aprile del 2015 è stato raggiunto 1 bilione di dollari. L'Iran, riferisce ancora il sito business-standard.com, importa soprattutto da Pakistan, Portogallo, Cina, Emirati Arabi, America Latina, Tajikistan, Thailandia, Turchia, Oman e India. Il ministero ha inoltre fatto sapere che il governo indiano ha previsto nel bilancio per il 2015-16 circa 1625 crore di rupee per sostenere il commercio estero e promuovere le esportazioni.

a livello mondiale, si valuta possa produrre nel 2015/16 36,7 milioni di tonnellate, l'1 per cento in più rispetto alla scorsa campagna. Le Filippine, infine, si calcola raggiungano nel 2015/16 il record di 12,4 milioni di tonnellate di riso.

Per quanto riguarda il consumo a livello globale, nel 2015/16 si stima tocchi il dato record di 489 milioni di tonnellate, quasi l'1% in più rispetto all'anno passato.

Il rapporto Rice Outlook calcola, inoltre, che la Thai-

landa si riconfermerà il principale esportatore per il 2016, con un volume venduto di 11 milioni di tonnellate di riso; mentre la Cina si dovrebbe riconfermare il maggiore importatore, con un volume record di 4,7 milioni di tonnellate (+4%).

Inoltre, si prevede che l'Indonesia: nel 2016 si

stima scendendo del 12% per un totale di 1,1 milioni di tonnellate.

Quelle della Malesia nel 2016 si calcola tocchino 1 milione di tonnellate. Per quanto riguarda le esportazioni, quelle dell'India nel

2015 si valuta siano in rialzo di 0,3 milioni di tonnellate per un totale di 9,8 milioni di tonnellate.

La produzione di riso nell'Asia del Sud si valuta aumenti di 2 milioni di tonnellate per un totale di 152,4 milioni

Usa, la produzione di riso rallenta

Ma risultano in significativa crescita il suo utilizzo, le scorte e le esportazioni

Se a livello mondiale si registra una crescita della produzione di riso non altrettanto negli Stati Uniti. Il rapporto Rice Outlook di maggio stima tocchi 219 milioni di cwt, l'1 per cento in meno rispetto all'anno scorso. Un dato che è in linea con la diminuzione dell'area coltiva a riso, passata a 2,915 milioni di acri, l'1 per cento in meno rispetto all'anno precedente.

In particolare, la produzione di riso a grana lunga per il 2015-16 si stima tocchi i 162 milioni di cwt, dati quasi invariato rispetto a un

anno prima, mentre quella a grana medio-piccola si calcola scenda del 3 per cento a tocchi quota 57 milioni di cwt. Stabile la resa media del riso statunitense, stimato a 7562 pounds per acre, dunque quasi invariato rispetto all'anno passato.

Incremento significativo per le forniture totali di riso: secondo il dipartimento dell'Agricoltura statunitense, nel 2015/16 toccheranno i 286,4 milioni di cwt (+3 per cento rispetto all'anno passato). Altrettanto significativa la crescita delle importazioni che, nel

2015-16, si stima raggiungano il dato record di 24,5 milioni di cwt, il 2 per cento in più rispetto all'anno precedente. In particolare, le importazioni di riso a grana lunga si stima tocchino il volume da primato di 21 milioni di cwt, con un rialzo di 0,5 milioni rispetto allo scorso anno; le importazioni di riso a grana medio-piccola, invece, si valuta tocchino i 3,5 milioni di cwt, dato quasi invariato rispetto al 2014/15.

Segno positivo anche per l'utilizzo totale di riso statunitense: nel 2015/16 si stima tocchi i 239 milioni di cwt, il 2 per cento in più rispetto all'anno precedente. Utilizzo di riso a grana lunga toccherà i 177 milioni di cwt, con un rialzo del 3,5 per cento rispetto al 2014/15, mentre quello a grana medio-piccola si stima raggiunga quota 62 milioni di cwt. Utilizzo totale domestico e residuo nel 2015/16 si calcola tocchi i 131 milioni di cwt, quasi il 2 per cento in più rispetto all'anno passato. In



crescita pure l'utilizzo di riso domestico e residuo a grana lunga si valuta tocchi i 101 milioni di cwt, il 3 per cento in più rispetto all'anno passato. Viceversa, quello domestico e residuo a grana medio-piccola si stima scenda del 3 per cento per un totale di 30 milioni di cwt.

Per quanto riguarda le esportazioni di riso statunitense nel 2015/16 si calcola tocchino 108 milioni di cwt, con un incremento del 3 per cento rispetto all'anno passato e il dato più alto dal 2010/11. Le esportazioni di riso a grana

lunga si valuta arrivino a 46 milioni di cwt, con un rialzo del 4 per cento rispetto all'anno passato e il volume più alto dal 2010/11, mentre quelle a grana medio-piccola si confermeranno intorno ai 23 milioni di cwt. Anche le esportazioni di riso grezzo si calcola restino invariate a 36 milioni di cwt.

Grande balzo, infine, per le scorte finali statunitensi: si calcola aumentino del 10,5 per cento per un totale di 47,4 milioni di cwt, il più alto dal 2010/11. Le scorte finali a grana lunga si stima tocchino i 34,1 milioni di cwt (+21%), al contrario quelle a grana medio-piccola si calcola tocchino gli 11 milioni di cwt (-12%), il dato più basso dal 2010/11.

Cuba, risorse idriche insufficienti

Il principale raccolto di riso di Cuba, che rappresenta circa il 60-70% della produzione di riso del Paese ed è coltivato prevalentemente tra marzo e luglio, quest'anno potrebbe subire un calo a causa dell'insufficienza delle risorse idriche. Secondo la Fao (Food & Agriculture Organization), come riporta il sito oryza.com, le fasi della semina sarebbero state ostacolate dalla scarsa fornitura di acqua in particolare nelle aree orientali del Paese. La Fao stima che nel 2015 la produzione di riso raggiungerà quota 632mila tonnellate di risone, volume pressoché invariato rispetto al 2014. Una quantità stimata al di sotto della produzione di risone calcolata dall'Usda, secondo cui invece la produzione di Cuba potrebbe toccare 700mila tonnellate.

Grande balzo per le scorte in aumento del 10,5 per cento per un totale di 47,4 milioni di cwt, il più alto dal 2010/11

Thailandia, ci sono tante scorte da smaltire

Il governo della Thailandia calcola di vendere entro il prossimo luglio due milioni di tonnellate di riso dalle scorte accumulate nell'ambito del programma di sostegno fallito nella precedente amministrazione. Lo riporta il sito thekrattpost.com.

La Thailandia è stato il più grande esportatore di riso del mondo per decenni, fino a quando il riso è diventato poco competitivo nel corso del programma di sostegno

portato avanti a partire dal 2011 dal primo ministro Yingluck Shinawatra, che ha pagato agli agricoltori per i loro raccolti un compenso superiore ai prezzi di mercato. Chutima Bunyapraphasara, del ministero del Commercio, ha fatto sapere che il governo ha immagazzinato 16 milioni di tonnellate di riso, ma ben 11 milioni di tonnellate sono di bassa qualità. Il ministero del Commercio, riferisce ancora il sito thekrattpost.com,

stabilirà quali lotti di riso fra le scorte potranno essere utilizzati a scopo alimentare e quali destinati invece agli animali. Il riso che non è idoneo al consumo sarà venduto per uso industriale.

Chutima ha spiegato che 3,3 milioni di tonnellate di riso sono stati venduti nei primi quattro mesi di quest'anno. Di questi, 1,2 milioni di tonnellate, del valore 16,22 bilioni di baht, sono stati venduti in due aste nel primo trimestre.

PRODUZIONE IN CALO

	2013/14	2014/15
Area coltivata	10,920	10,400
Scorte iniziali	12,808	11,724
Produzione lavorata	20,460	19,150
Produzione grezza	31,000	29,015
Importazioni	300	300
Forniture totali	33,568	31,174
Esportazioni	10,969	11,000
Consumo e residuo	10,875	11,200
Scorte finali	11,724	8,974
Distribuzione totale	33,568	31,174

Unità di misura: 1000 HA, 1000 MT, MT/HA - Fonte: UFAS

L'esportazione di riso vietnamita in Africa quest'anno potrebbe aumentare in modo significativo, considerata la rapida crescita della domanda nel primo trimestre. I dati resi noti dal ministero dell'Industria e del Commercio, come riporta il sito vietnamnews.vn, dimostrano che il riso esportato verso i mercati in Africa, Asia occidentale e Asia meridionale hanno sperimentato una notevole crescita nei primi tre mesi, per un valore totale di 71,9 milioni di dollari. L'Africa ha rappresentato il 94,1%, con esportazioni in mercati chiave del continente - Ghana, Costa d'Avorio e Sud Africa - attestando una crescita significativa dopo un trend negativo del 2014. Prima del calo dello scorso anno, il riso vietnamita aveva

Vietnam, in aumento l'export verso l'Africa

E' previsto il supporto degli esportatori locali e l'apertura di depositi in grandi mercati dell'Africa come Angola, Costa d'Avorio e Camerun

avuto un forte rialzo in Africa a partire dal 2011. Nel 2013, il Paese ha esportato due milioni di tonnellate di riso nel continente, pari a quasi il 30% del volume totale di riso venduto all'estero. Quell'anno, l'Africa è diventata la seconda più grande importatrice di riso del Vietnam, dopo la Cina. Tuttavia, le esportazioni in Africa nel 2014 sono diminuite in valore toccando quota 425,7 milioni di dollari a causa del

Nuovi fondi a sostegno del riso vietnamita

Il governo del Vietnam ha stanziato un ulteriore budget di 481 bilioni di dong vietnamiti (circa 22 bilioni di dollari) nel bilancio dello Stato per il sostegno, lo sviluppo e la protezione del territorio destinato alla coltivazione del riso. I fondi, riporta il sito ozrya.com, sono stati assegnati per proteggere le risaie dall'urba-

per facilitare le esportazioni di riso vietnamita verso i mercati africani. Tra l'altro, è previsto il supporto degli esportatori di riso locali e

nizzazione, dall'industrializzazione e saranno utilizzati soprattutto in nove aree del Paese dove si concentrano i maggiori coltivatori di riso - ossia la provincia di Bac Ninh nel Nord, la città di Da Nang, le province Thanh Hoa e Quang Ngai nella regione centrale, Tay Ninh, Vinh Long, Dong Thap, Hau Giang e Kien Giang nel Sud.

l'apertura di depositi in grandi mercati dell'Africa come Angola, Costa d'Avorio e Camerun. L'Africa è oggi il più grande consumatore di riso

Secondo i dati del ministero dell'Agricoltura, la produzione di riso lavorato del Vietnam è aumentata di circa il 3% nel 2014 arrivando a toccare 28 milioni di tonnellate. Stando ai dati del Vfa (Vietnam Food Association), il Vietnam ha esportato circa 1.555 di tonnellate di riso nei primi quattro mesi dell'anno solare 2015, in diminuzione di circa l'11% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso.

al mondo, con una domanda annua di oltre 9 milioni di tonnellate di riso, quasi 6,5 milioni di tonnellate viene importato. Gli esportatori

vietnamiti dovranno soddisfare la crescente domanda del mercato per i prodotti di alto qualità, oltre che del riso tradizionale.

Filippine, importazioni in crescita

Le Filippine hanno deciso di aumentare il volume di riso da importare a causa del calo della produzione stimata nel primo semestre e delle condizioni climatiche poco favorevoli. Le Filippine sono uno dei maggiori importatori di riso del mondo e ulteriori acquisti di lotto di riso, come riporta il sito brocorder.com, potrebbero contribuire a sostenere i prezzi delle esportazioni di riso in Asia, finora in calo. Secondo il Psa (Philippine Statistics Authority), la produzione nazionale di riso grezzo nel primo semestre si stima tocchi 8,27 milioni di tonnellate, in calo rispetto alle proiezioni iniziali di 8,55 milioni di tonnellate, a causa del clima secco che ha danneggiato il raccolto nel primo trimestre.

Le Filippine recentemente hanno acquistato 500mila tonnellate di riso grazie a un accordo stipulato con Vietnam e Thailandia. Il volume di riso raccolto nel primo trimestre è stato pari a 4,37 milioni di tonnellate, in lieve aumento rispetto a un anno fa, ma al di sotto delle proiezioni di 4,47 milioni. Si calcola, inoltre, che il raccolto del secondo trimestre possa scendere del 4,2% e toccare così quota 3,9 milioni di tonnellate. Secondo quanto dichiarato dal dipartimento dell'Agricoltura, riferisce ancora il sito brocorder.com, a metà maggio il più della metà delle province delle Filippine hanno ridotto la produzione a causa di un periodo di siccità. Le province nel Sud sono state finora le più colpite.

Malesia, si punta all'autosufficienza

Il ministero dell'Agricoltura della Malesia ha stabilito che il Paese dovrà raggiungere la completa autosufficienza per la produzione di riso entro il 2020. Come riporta il sito dailyexpress.com.my, per raggiungere questo obiettivo sarebbe stati già utilizzati 2,2 bilioni di ringgit malesi su un totale di 6 bilioni di ringgit malesi stanziati quest'anno per sostenere gli agricoltori e aumentare così la resa delle loro colture.

Il ministro Datuk Seri Ismail Sabri Yaakob ha dichiarato che, tra le varie strategie e progetti programmati, si punterà al potenziamento del sistema di irrigazione nelle aree di Mada. Il ministro

ha anche spiegato che il Paese ha importato circa 900mila tonnellate metriche di riso ogni anno e il volume non include un milione circa di tonnellate che è stato venduto illegalmente nel Paese. Nel tentativo di raggiungere il 100 per cento dell'autosufficienza, riferisce ancora il sito dailyexpress.com.my, gli agricoltori dovranno aumentare la resa delle colture a sette tonnellate per ettaro rispetto alle attuali sei tonnellate per ettaro.

Il governo si è anche impegnato in un memorandum d'intesa tra Mada e Bayer Co (Malaysia) per incrementare la resa del raccolto nelle aree di Mada grazie anche all'uso della tecnologia.



RAVARO
COSTRUZIONI MECCANICHE



ISO 9001:2008
ISO 3834-4:2005



Officine RAVARO
Strada per Vespolate, 6
28060 Granazzo (No) Italy
Tel. 0321/55146 r.a. Fax 0321/55181 -
www.ravaro.it e-mail: ravaro@ravaro.it

Il mese del Riso

di Enrico Losi

BILANCIO La Commissione europea deve ancora aggiornare le statistiche

Import ed export in crescita

Durante la campagna non si arrestano le consegne di riso lavorato extra UE

Fatta eccezione per il gruppo dei Tondi, le quotazioni dei risi hanno ripreso a muoversi a causa della poca disponibilità di prodotto e del rafforzamento dell'euro sul dollaro che ha reso più competitivo il riso di importazione.

Si registrano aumenti importanti per le varietà Arborio, Camaroli e Valone Nano, soprattutto sulle piazze di Pavia e Mortara, mentre risultano in calo le varietà da parabolle e le varietà Baldo, S. Andrea e Roma. Si registra un calo generalizzato anche per le varietà Thaibonnet, tranne che sulla piazza di Novara.

Come era logico, nell'ultimo mese le vendite dei produttori si sono calmate, attestandosi su un volume medio settimanale di circa 23.000 tonnellate. Dall'inizio della campagna è stato collocato più dell'86% della disponibilità vendibile a fronte del 76% registrato un anno fa.

Per quanto concerne gli scambi commerciali si registra che, nonostante la frenata dell'export verso la Turchia, l'attività dell'ultimo mese è risultata in linea con quella rilevata nello stesso periodo di un anno fa. Infatti, l'incremento (+4.400 t) rispetto alla campagna precedente si è mantenuto sullo stesso livello di un mese fa (+4.500 t), grazie soprattutto alle esportazioni realizzate verso Svizzera, Siria, Libano, Giordania e Usa.

L'import, invece, continua a recuperare terreno e ora risulta in calo di solo 1.158 t (-2%) rispetto a un anno fa. Si segnala, in particolare, che l'import dalla Cambogia ha ripreso vigore portandosi a 7.625 t, un volume superiore a quello dell'anno scorso (7.097 t). Oggi, la Cambogia ricopre il ruolo di primo esportatore di riso lavorato verso l'Italia, davanti all'India, alla Thailandia e al Myanmar.

Unione europea

Purtroppo il Regno Unito non ha ancora notificato alla Commissione europea le effettive importazioni di riso semigreggio basmati che, al momento, ammontano a sole 38.000 t a fronte delle 100.000 t dell'anno precedente, a pari data. Se il volume complessivo fosse confermato al livello di un anno fa, potesi abbastanza probabilmente, dovrebbe essere conteggiato almeno 60.000 t in più di riso se-



migreggio che rappresentano circa 40.000 t di riso lavorato. Quindi, il computo totale dell'import potrebbe essere pari a 793.000 t, base lavorato, invece delle 753.000 t che risultano oggi.

Se così fosse, l'incremento rispetto all'anno scorso sarebbe di quasi 63.000 t (+9%). Il dato del solo riso lavorato, che non risente della mancata notifica da parte del Regno Unito, si colloca a

circa 476.000 t, in aumento del 9% rispetto a un anno fa. Se il trend si manterrà fino alla fine della campagna, l'import di riso lavorato arriverà a un livello record di 660.000 t, in aumento di 45.000 t rispetto al precedente record registrato alla fine della scorsa campagna.

Per quanto riguarda l'export si rileva un volume totale di poco superiore a 187.000 t, con un aumento del 26% rispetto all'anno scorso. Senza altro si tratta di un buon risultato, tuttavia, alla fine della campagna l'aumento dell'export compenserà solo in parte l'incremento delle importazioni.

VENDETE E RIMANENZE DEI PRODUTTORI AL 19/5/2015

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile	Rimanenze
TOTALE TONDO	358.901	329.873	91,94%	28.928
Loto-Alpe	4.210	3.212	76,29%	998
Pisano-Arigo	2.608	1.834	70,32%	774
Valone nano	21.830	17.919	82,08%	3.911
Varie Medio	4.118	3.003	72,95%	1.025
TOTALE MEDIO	32.766	26.058	79,53%	6.708
Loto-Ariete	265.858	200.024	75,24%	65.834
S. Andrea	42.090	35.587	84,57%	6.493
Roma	29.284	26.673	91,08%	2.611
Baldo	69.602	64.085	92,07%	5.517
Arborio-Valone	84.097	77.391	92,02%	6.706
Camaroli	65.214	60.853	93,31%	4.361
Varie Lungo A	65.912	59.123	76,05%	15.789
TOTALE LUNGO A	622.857	514.746	82,79%	107.211
TOTALE LUNGO B	398.605	347.889	87,30%	50.716
TOTALE GENERALE	1.412.329	1.218.766	86,29%	193.563

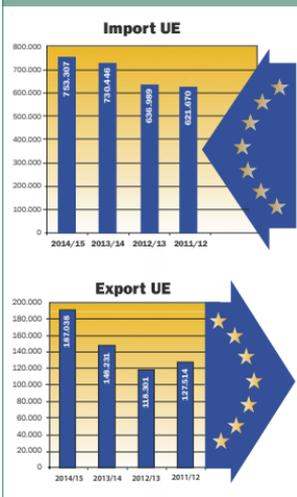
Dati espressi in tonnellate di riso greggio

IMPORT & EXPORT UE

CERTIFICATI RILASCIATI AL 19/5/2015
(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)

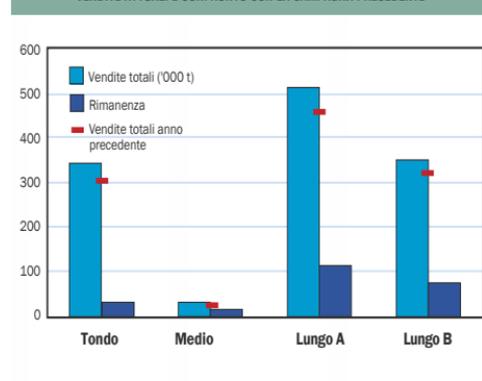
Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	135.447	Italia	96.327
Francia	133.120	Spagna	31.268
Paesi Bassi	101.864	Grecia	21.751
Polonia	59.553	Bulgaria	11.504
Germania	58.069	Portogallo	7.617
Spagna	53.157	Romania	4.654
Italia	47.183	Francia	4.304
Belgio	41.822	Regno Unito	3.846
Portogallo	35.052	Rep. Ceca	1.154
Svevia	29.771	Polonia	920
Rep. Ceca	19.710	Paesi Bassi	841
Altri Ue	46.929	Altri Ue	2.852
TOTALE	753.307	TOTALE	187.038
Rotture di riso	281.972		-

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



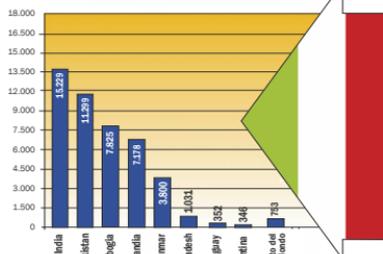
CAMPAGNE PRECEDENTI

VENDETE ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

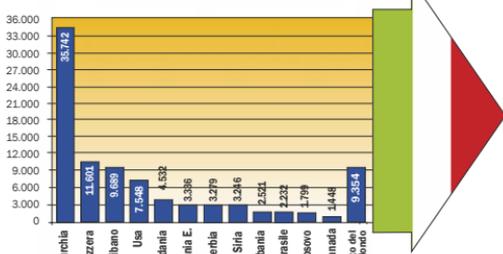


DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO

Importazioni Italia



Esportazioni Italia



BORSA DI NOVARA								
Risoni	27/4/2015		4/5/2015		11/5/2015		18/5/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Ballila-Centauro	410	430	410	430	410	430	410	430
Selenio	410	430	410	430	410	430	410	430
Lido-Flipper	350	370	350	370	340	360	340	360
Loto	390	420	390	420	370	400	370	400
Augusto	390	420	390	420	370	400	370	400
Dardo, Luna, CL e similari	350	380	350	380	340	370	340	370
S. Andrea	595	625	595	625	575	605	575	605
Baldo	585	625	585	625	565	605	565	605
Roma	585	625	585	625	570	610	570	610
Arborio-Volano	685	725	685	725	690	730	710	750
Carnaroli	685	725	685	725	690	730	710	750
Thabbonnet-Giada e sim.	325	345	325	345	325	345	325	345

BORSA DI VERCELLI								
Risoni	28/4/2015		5/5/2015		12/5/2015		19/5/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Ballila, Centauro e similari	420	430	420	430	420	430	420	430
Selenio e similari	430	440	430	440	430	440	430	440
Tipo Ribe	370	380	370	380	355	365	340	350
Loto e similari	416	433	416	433	416	433	N.Q.	N.Q.
Augusto	414	424	414	424	390	400	385	395
S. Andrea e similari	605	625	605	625	580	600	580	600
Roma e similari	595	625	595	625	585	610	585	610
Baldo e similari	605	615	605	615	590	600	580	595
Arborio-Volano	696	721	696	721	710	735	740	765
Carnaroli e similari	691	721	691	721	705	735	735	765
Thabbonnet e similari	336	346	336	346	330	340	330	340

PER TUTTE LE BORSE, I PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI PAVIA								
Risoni	29/4/2015		6/5/2015		13/5/2015		20/5/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Ballila (originario)	420	435	420	435	420	435	420	435
Selenio	415	435	415	435	415	435	415	435
Lido-Flipper e sim.	350	365	345	360	320	345	320	345
Padano-Argo	490	560	495	565	530	600	530	600
Vialone Nano	700	750	705	755	750	800	750	800
S. Andrea	560	600	560	600	550	590	550	590
Loto e Membo	390	410	385	405	360	380	360	380
Dardo-Luna CL e sim.	355	370	350	365	335	350	335	350
Augusto	390	410	385	405	360	380	360	380
Roma	580	600	575	595	575	595	575	595
Baldo	560	595	555	590	545	580	545	580
Arborio-Volano	690	725	700	735	740	775	740	775
Carnaroli	695	725	705	735	745	775	745	775
Thai-Giada e sim.	335	345	330	340	330	340	330	340

BORSA DI MORTARA								
Risoni	1/5/2015		8/5/2015		15/5/2015		22/5/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Ballila	410	430	410	430	410	430	410	430
Selenio	410	430	410	430	410	430	410	430
Flipper-Alpe-Lido	350	370	340	360	330	350	330	350
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vialone Nano	725	770	725	780	755	800	755	800
S. Andrea	570	600	560	590	555	585	555	585
Loto e Membo	380	410	370	400	350	380	350	380
Dardo-Luna CL e sim.	350	370	345	365	330	350	330	350
Augusto	385	410	375	400	355	380	355	380
Baldo	585	620	585	620	575	610	575	610
Roma	560	595	550	585	540	575	540	575
Arborio-Volano	690	730	700	740	760	800	760	800
Carnaroli	690	730	700	740	760	800	760	800
Thabbonnet	330	350	325	345	320	340	320	340
Altre indicia	330	350	325	345	320	340	320	340

BORSA DI MILANO								
Lavorati	28/4/2015		5/5/2015		12/5/2015		19/5/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Ballila	1595	1645	1595	1645	1635	1685	1635	1685
Arborio	1385	1435	1375	1425	1375	1425	1375	1425
Roma	1375	1424	1365	1414	1350	1399	1350	1399
Baldo	810	850	795	835	790	830	790	830
S. Andrea	1390	1430	1380	1420	1365	1405	1365	1405
Thabbonnet e sim.	650	700	650	700	645	695	645	695
Vialone Nano	1795	1845	1795	1845	1795	1845	1795	1845
Padano-Argo	1350	1500	1350	1500	1350	1500	1350	1500
Lido e similari	760	800	750	790	745	785	745	785
Originario e sim.	855	905	855	905	855	905	855	905
Carnaroli	1595	1645	1595	1645	1635	1685	1635	1685
Parboiled Ribe	910	950	895	935	890	930	890	930
Parboiled Thalb.	780	800	780	800	775	795	775	795
Parboiled Baldo	1505	1535	1495	1525	1480	1510	1480	1510

IL RISCITTORE

Direzione - Redazione - Amministrazione
 c/o Dmedia Group SpA
 Merata (LC) - via Campi 29A,
 tel 039 99 89 1 - fax 039 99 08 028
Direttore responsabile: Giuseppe Pozzi
 Tel. 039 99 89 240 - Email: giuseppe.pozzi@enters.it
Regist. Tribunale di Milano: n. 4365 del 25/6/1987
Editore: Dmedia Group SpA
Proprietà: Ente Nazionale Risi
Direttore Generale: Roberto Magagnoli
Pubblicità:
 Publifit srl
 Merata (LC) - via Campi 29A,
 tel 039 99 89 1 - fax 039 99 08 028
 publifit@enters.it
Stampa e Distribuzione
 RDS Webprinting srl
 Via Belvedere, 42
 20962 Arcore (MI)

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 2 giugno 2015.
 Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente
 dalla volontà dell'Editore e della relazione.
 Informazioni a servizi del n. 7 (02) 9622022.
 I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'Ente
 Nazionale Risi allo scopo di inviare le pertinenti pubblicazioni. In ogni
 momento è possibile avere accesso ai propri dati attraverso il sito
www.enters.it



www.enters.it

Servizio di Assistenza Tecnica	
Indirizzo	Telefono
339 43 29 380	Sede di Ivrea
339 43 29 381	Sede di Ivrea
339 43 29 382	Amore Biadello
339 43 29 383	Sanona Bagnin
339 43 29 384	Paola Castagna
339 43 29 385	Massimo Zini
339 43 29 386	Biava Marzotto
339 43 29 387	Carate Cassina
339 43 29 388	Carate Cassina
339 43 29 389	Luino Zermari
339 43 29 390	Sanro Sesto
339 43 29 391	Milano Giustarini
339 43 29 392	Finaso Salsotto

IL TROVAUFFICIO

Sede Centrale		Sede Sezioni di Ferrara		Sede Sezioni di Vercelli		Sede Sezioni di Novara		Sede Ufficio di Isola della Scala		Sede Ufficio di Ostiano	
Indirizzo	Telefono	Indirizzo	Telefono	Indirizzo	Telefono	Indirizzo	Telefono	Indirizzo	Telefono	Indirizzo	Telefono
Sezze Via San Vittore, 40	02 3078188	Sezze Via Leucauro, 11	0532 60379	Sezze Via Zucchinig, 14	0124 44021	Sezze Via Zucchinig, 14	0124 44021	Sezze Via Zucchinig, 14	0124 44021	Sezze Via Zucchinig, 14	0124 44021
Città 20021 Milano	02 8855111	Città 44021 Godogno	0532 60379	Città 13000 Vercelli	0124 44021	Città 13000 Vercelli	0124 44021	Città 37060 Isola della Scala	0476 603486	Città 09710 Ostiano	0578 72641
Telefono 02 8855111	02 8855111	Telefono 0532 60379	0532 60379	Telefono 0124 44021	0124 44021	Telefono 0124 44021	0124 44021	Telefono 0476 603486	0476 603486	Telefono 0578 72641	0578 72641
Città 02 8855111	02 8855111	Città 44021 Godogno	0532 60379	Città 13000 Vercelli	0124 44021	Città 13000 Vercelli	0124 44021	Città 37060 Isola della Scala	0476 603486	Città 09710 Ostiano	0578 72641
Fax 02 8855111	02 8855111	Fax 0532 60379	0532 60379	Fax 0124 44021	0124 44021	Fax 0124 44021	0124 44021	Fax 0476 603486	0476 603486	Fax 0578 72641	0578 72641
Email info@enters.it	info@enters.it	Email sez.ferrara@enters.it	sez.ferrara@enters.it	Email sez.vercelli@enters.it	sez.vercelli@enters.it	Email sez.novara@enters.it	sez.novara@enters.it	Email ufficio.isola@enters.it	ufficio.isola@enters.it	Email ufficio.ostiano@enters.it	ufficio.ostiano@enters.it
Orari Lun-Ven 9.00-12.30 - 13.30-17.00	Lun-Ven 9.00-12.30 - 13.30-17.00	Orari Lun-Ven 9.00-12.30 - 13.30-17.00	Lun-Ven 9.00-12.30 - 13.30-17.00	Orari Lun-Ven 9.00-12.30 - 13.30-17.00	Lun-Ven 9.00-12.30 - 13.30-17.00	Orari Lun-Ven 9.00-12.30 - 13.30-17.00	Lun-Ven 9.00-12.30 - 13.30-17.00	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9
Orari Presidenza - Direzione Generale	Presidenza - Direzione Generale	Orari Area mercati e Rapporti Uff.	Area mercati e Rapporti Uff.	Orari Amministrazione - Personale	Amministrazione - Personale	Orari URP - CED	URP - CED	Orari Servizio Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Servizio Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Orari Servizio Assistenza Tecnica - Uff. Buoni	Servizio Assistenza Tecnica - Uff. Buoni
Indirizzo Strada per Ceretto, 4	Strada per Ceretto, 4	Città 27030 Castello D'Agogna	Castello D'Agogna	Telefono 0384 25661	0384 25661	Città 0384 98673	0384 98673	Email onr@enters.it	onr@enters.it	Email onr@enters.it	onr@enters.it
Indirizzo Strada per Ceretto, 4	Strada per Ceretto, 4	Città 27030 Castello D'Agogna	Castello D'Agogna	Telefono 0384 25661	0384 25661	Città 0384 98673	0384 98673	Email onr@enters.it	onr@enters.it	Email onr@enters.it	onr@enters.it
Indirizzo Strada per Ceretto, 4	Strada per Ceretto, 4	Città 27030 Castello D'Agogna	Castello D'Agogna	Telefono 0384 25661	0384 25661	Città 0384 98673	0384 98673	Email onr@enters.it	onr@enters.it	Email onr@enters.it	onr@enters.it
Indirizzo Strada per Ceretto, 4	Strada per Ceretto, 4	Città 27030 Castello D'Agogna	Castello D'Agogna	Telefono 0384 25661	0384 25661	Città 0384 98673	0384 98673	Email onr@enters.it	onr@enters.it	Email onr@enters.it	onr@enters.it
Indirizzo Strada per Ceretto, 4	Strada per Ceretto, 4	Città 27030 Castello D'Agogna	Castello D'Agogna	Telefono 0384 25661	0384 25661	Città 0384 98673	0384 98673	Email onr@enters.it	onr@enters.it	Email onr@enters.it	onr@enters.it
Indirizzo Strada per Ceretto, 4	Strada per Ceretto, 4	Città 27030 Castello D'Agogna	Castello D'Agogna	Telefono 0384 25661	0384 25661	Città 0384 98673	0384 98673	Email onr@enters.it	onr@enters.it	Email onr@enters.it	onr@enters.it
Indirizzo Strada per Ceretto, 4	Strada per Ceretto, 4	Città 27030 Castello D'Agogna	Castello D'Agogna	Telefono 0384 25661	0384 25661	Città 0384 98673	0384 98673	Email onr@enters.it	onr@enters.it	Email onr@enters.it	onr@enters.it
Indirizzo Strada per Ceretto, 4	Strada per Ceretto, 4	Città 27030 Castello D'Agogna	Castello D'Agogna	Telefono 0384 25661	0384 25661	Città 0384 98673	0384 98673	Email onr@enters.it	onr@enters.it	Email onr@enters.it	onr@enters.it
Indirizzo Strada per Ceretto, 4	Strada per Ceretto, 4	Città 27030 Castello D'Agogna	Castello D'Agogna	Telefono 0384 25661	0384 25661	Città 0384 98673	0384 98673	Email onr@enters.it	onr@enters.it	Email onr@enters.it	onr@enters.it
Indirizzo Strada per Ceretto, 4	Strada per Ceretto, 4	Città 27030 Castello D'Agogna	Castello D'Agogna	Telefono 0384							



PANFERTIL

LA NUOVA GENERAZIONE DI FERTILIZZANTI, UN PASSO IN AVANTI VERSO LA QUALITÀ E L'EFFICIENZA

Rivestimento in DCD

Bioadesivo idrorepellente

Urea

supertec

Questo fertilizzante è costituito da granuli ricoperti di diciandiammide (DCD). Questo trattamento ritarda la nitrificazione dell'azoto ammoniacale, impedisce il dilavamento e la dispersione dell'elemento ed estende nel tempo l'efficacia del fertilizzante aumentando così in maniera notevole la frazione di azoto che viene assorbita dalla coltura. Il fertilizzante è particolarmente indicato per l'impiego interrato in presemina per la sua possibilità di garantire azoto alla pianta per un tempo più lungo rispetto ai prodotti tradizionali.

ZOLFUREA

Lo zolfo è un elemento di fondamentale importanza per la fertilità dei terreni agrari, è indispensabile per molte colture, in particolare favorisce la qualità delle produzioni cerealicole e migliora le caratteristiche proteiche del frumento.

Panfertil ha messo in produzione questo formulato ad alto titolo di zolfo per rispondere alle richieste di molti cerealicoltori che avevano problemi di qualità della produzione di frumento. Il prodotto va impiegato al momento della concimazione azotata di copertura su frumento e sia in presemina sia in copertura su mais, sorgo, girasole e altre colture primaverili.