

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it @EnteRisi

L'elenco delle cose realizzate è lungo, ma c'è ancora tanto da fare. E occorre il contributo di tutta la filiera

Paolo Carrà

Con la data del 19 ottobre si apre un nuovo quadriennio per l'Ente Nazionale Risi che vede un Consiglio di Amministrazione rinnovato nella quasi sua totalità. Il precedente Consiglio di Amministrazione ha vissuto quattro anni intensi che hanno visto l'Ente impegnato su diversi fronti per la conquista di traguardi non facili in un contesto nazionale ed europeo difficile: risicoltura greening conforme, aiuto accoppiato, supporto tecnico alla definizione della nuova programmazione relativa al PS.R., definizione del documento per la richiesta della clausola di salvaguardia, definizione della bozza della nuova legge per il commercio interno del riso, partecipazione a progetti nazionali e internazionali, studio ed elaborazione di tecniche agronomiche per il contenimento di cadmio e arsenico e altro ancora. L'Ente ha dovuto affrontare le regole imposte dal patto di stabilità che lo

Il nuovo CdA dell'Ente Nazionale Risi

Con Decreto ministeriale del 5 ottobre 2015 il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali ha provveduto a nominare, per la durata di un quadriennio, il Consiglio di Amministrazione dell'Ente, presieduto da Paolo Carrà.

I consiglieri nominati sono: Giannaria Meletti in rappresentanza dei produttori, Riccardo Preve e Maria Grazia Tagliabue in rappresentanza dell'industria di trasformazione, e Silvano Savio in rappresentanza delle Regioni.

obbligano a versare annualmente al Ministero del Tesoro più di 400.000 euro, impedendo allo stesso, al contempo, di erogare efficacemente tutti i servizi cui è preposto. Ciò, inoltre, ha vanificato gli sforzi fatti dall'Ente volti al contenimento delle spese e alla sua volontà di mantenere invariato il diritto di contratto. Nel corso dei quattro anni appena passati sono state avviate, e in alcuni casi concluse, le procedure di vendita degli immobili dismessi, costruito presso il Centro Ricer-

che sul Riso un nuovo capannone che ospiterà la nuova banca del germoplasma e la nuova serra. Nel 2011 è stato organizzato per la prima volta l'open day per il Centro Ricerche sul Riso che ha inoltre ospitato, durante il semestre europeo, una delegazione del Comitato Speciale Agricoltura e a più riprese varie delegazioni straniere e le Commissioni Agricoltura di Camera e Senato. Sono stati avviati tre importanti progetti pluriennali di ricerca: sul brusone, sulla macchia e sull'agricoltura di

precisione. Il Centro Ricerche sul Riso è ormai diventato costantemente partner di progetti scientifici europei e nazionali relativi al risparmio idrico, all'agricoltura conservativa, alle emissioni di metano, solo per citarne qualche. La partecipazione a "Expo 2015", dove l'Ente ha messo a disposizione delle aziende delegazioni di operatori stranieri per incontri volti a incrementare le relazioni commerciali e ha divulgato ai visitatori e agli operatori della comunicazione la peculiarità della risicoltura italiana, è stata particolarmente importante per la filiera considerata la portata internazionale dell'evento. Ci sarebbe ancora molto da ricordare, ma adesso è importante guardare al futuro. Continueremo ad operare nell'interesse della filiera disposti a recepire suggerimenti ai fini di un miglioramento delle attività. Al contempo dobbiamo continuare il dialogo che in questi anni ha caratterizzato il nostro settore, proseguendo le nostre attività con



iniziative orientate verso innovazione e modernità, dalla ricerca alla promozione all'efficiamento dei servizi, dalla collaborazione con enti pubblici, università e privati, alla partecipazione ai gruppi operativi per i partenariati europei sull'innovazione. Il Consiglio di Amministrazione sta già delineando un piano strategico per il settore e per l'Ente, che sarà di seguito presentato al Ministro Martina. Mi auguro che tutta la filiera dia il suo contributo a questo piano con lo stesso spirito che ha permesso di superare ostacoli e difficoltà in questi anni.

L'Expo s'è concluso nel segno di riso e cultura

Durante l'ultima serata s'è parlato del ruolo di questa cultura nell'arte, nella musica, nel cinema e nella letteratura

Conclusione in grande stile per la partecipazione della filiera del riso all'Esposizione universale milanese. Una sorta di "cilegna sulla torta" che l'Ente Nazionale Risi ha voluto proporre a conclusione di un percorso che da maggio ha permesso ai visitatori di Expo e a chi ha partecipato alle varie serate di conoscere meglio questo straordinario prodotto, la storia dei vari risotti e non solo, il legame indissolubile con i territori in cui cresce.



Sulla terrazza di "Cibus è Italia" del padiglione di Federalimentare, lo scorso 9

ottobre è andato in scena quello che si può davvero definire uno spettacolo, dal

titolo "Il riso tra cOltura e cUltura": un tuffo nella pittura, nella letteratura, nella musica... appunto nella cultura del riso e che ha avuto per protagonisti la cantante Maria Grazia De Marchi del Canzoniere Veronese, Cinzia Lachia, cantriente del museo Borgogna di Vercesi, l'attore Roberto Sbaratto e Giorgio Simonelli, docente di giornalismo radiofonico e televisivo, tutti coordinati dal conduttore Patrizio Roveri.

Alle pag. 10-11

Avviso ai risicoltori

Ricordiamo che il 10 novembre scadono i termini per presentare la denuncia di produzione del risone raccolto nella campagna in corso

Il modello di denuncia era allegato al precedente numero de "Il Risicoltore" e può essere richiesto a una delle Sezioni Provinciali dell'Ente Nazionale Risi o scaricato collegandosi al sito www.enterisi.it

Allegato a questo numero trovate il nuovo modello semplificato per la comunicazione di fine vendita.

Per l'invio di entrambi i moduli potete utilizzare le seguenti modalità:

- compilazione via internet attraverso lo sportello virtuale
- consegna o 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 rische@enterisi.it
- invio, tramite posta elettronica certificata, a centro.operativo@cert.enterisi.it

Non verranno inviate ulteriori comunicazioni postali

Raccolto, primi dati positivi

Dai dati disponibili a fine ottobre, sembra che il riso sia stato in generale in grado di barcamenarsi abbastanza bene in questa torrida estate, tra notti con temperature elevate e bassa umidità, sviluppo delle piante inizialmente molto rapido e poi rallentato, periodi di abbassamento termico e di piogge, ecc. Al momento le informazioni disponibili indicano che le migliori produzioni sono state ottenute con la varietà seminate più tardivamente o a ciclo più lungo, che si sono trovate nel delicato momento della differenziazione della pannocchia e poi della fioritura con condizioni climatiche un po' più favorevoli.

Per quanto riguarda le caratteristiche dei granelli, la resa in gran interi risulta sotto la media per alcune partite che sono state probabilmente raccolte con granello che era essiccato troppo in campo.

Insomma un'annata che sembrava promettere molto si è chiusa comunque abbastanza bene, con produzioni che in generale sembrerebbero medio-buone, in particolare per le varietà del gruppo lungo A, e resa alla lavorazione non eccezionale, salvo come sempre eccezioni in meglio e in peggio.

A pag. 3

L'Ente Risi rinnova il sistema di gestione dei certificati di trasferimento del risone

Nuovo portale dedicato agli operatori industriali e agli agricoltori dove trovare informazioni personalizzate e da utilizzare per le comunicazioni obbligatorie verso l'Ente Risi. Il nuovo portale, oltre ad avere una interfaccia più semplice e piacevole, è ottimizzato anche per l'utilizzo attraverso dispositivi diversi dal Personal Computer quali smartphone e tablet. Con l'adozione del nuovo portale nasce un'altra importantissima novità, il "Buono Elettronico": una nuova modalità di utilizzo del tradizionale documento che accompagna ogni trasporto di risone.

A pag. 9

Droni utili nella distribuzione dei fitofarmaci

Nel 2015 l'Ente Nazionale Risi ha intrapreso, insieme alla PBK, una start up innovativa formata da ricercatori del Politecnico di Torino, una prima campagna di sperimentazione di un velivolo in grado di effettuare trattamenti agricoli in risaia. I risultati ottenuti sono più che incoraggianti e avvalorano la tesi secondo cui un trattamento con i droni è possibile e, per di più, consigliato laddove si voglia ottenere una distribuzione precisa, efficace e limitando le perdite.

A pag. 4-5



TTIP, sotto l'Italia a difesa del riso

C'è dibattito a Bruxelles tra le rappresentanze del settore agricolo. Quando si parla di "prodotti sensibili" ai negoziati commerciali, soprattutto quello con gli Stati Uniti (TTIP), gli allevatori e i produttori di carne fanno sentire più forte la loro voce, quelli delle grandi colture e del riso un po' meno. La motivazione non è così difficile da individuare: la zootecnia da carne è presente in molti Paesi e in alcuni, come l'Irlanda, l'allevamento rappresenta un percentuale non trascurabile del PIL. A difendere gli interessi dei risicoltori c'è solo l'Italia, visto che la Spagna al momento non si segnala per iniziative in materia, e alcune organizzazioni agricole.

A pag. 15

SOSTENIAMO L'AGRICOLTURA



Message pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali favorevoli e i servizi dedicati, leggi i termini e le condizioni disponibili presso tutti i filiali del Gruppo Banco Popolare.

Mettiamo a disposizione delle imprese agricole un team di specialisti dedicati. Per aiutarle a crescere.

Per maggiori informazioni: offerta.bancopopolare.it/agricoltura
Compila il form: sarai immediatamente ricontattato.

 **BANCO POPOLARE**

Giandomenico Polentini

LA RETE DIMOSTRATIVA RISO Punto di forza delle varie giornate tecniche

I campi vetrina 2015

Hanno permesso di far conoscere le nuove varietà di recente costituzione

Per il quarto anno consecutivo grazie all'ausilio del Servizio di Assistenza Tecnica (SAT) e dei tecnici del Centro Ricerche sul Riso (CRR) è stata organizzata sul territorio la Rete Dimostrativa Riso. Tale vetrina è stata uno dei punti di forza delle varie giornate tecniche che sono state organizzate su tutto il territorio risicolo. Oltre a far conoscere le nuove varietà di recente costituzione le vetrine hanno anche dato la possibilità ai costitutori di essere parte attiva nelle presentazioni delle loro varietà e di dare spiegazioni sulla tecnica di coltivazione direttamente in pieno campo ai risicoltori che ne chiedevano delucidazioni tecniche.

La vetrina denominata "Rete Dimostrativa Riso" a fine dimostrativo per la promozione di varietà di recente iscrizione in un numero elevato di località, ha lo scopo di permettere ai risicoltori di osservare e conoscere le novità più recenti del patrimonio varietale in diversi areali.

Per raggiungere gli obiettivi prefissati le vetrine sono state condotte tenendo in considerazione i seguenti criteri di base:

1) La vetrina è stata, ove possibile, dislocata in un appezzamento facilmente individuabile, vicino a una strada di facile accesso.

2) La vetrina è stata dislocata in una località tipica di coltivazione.

3) L'appezzamento ospitante la vetrina doveva essere sufficientemente uniforme.

4) La gestione agronomica prevista è stata la normale gestione aziendale, ovvero la migliore gestione per il maggior numero di varietà inserite in prova.

Lo schema sperimentale e i protocolli operativi che sono stati utilizzati per la realizzazione delle vetrine sono stati condivisi con CREA, Regione Piemonte, Regione Lombardia, Asseme e Assosementi.

Il risultato di questa dimostrazione è stata la totale adesione di tutti i Costitutori a



Cos'è la RDR

La Rete Dimostrativa Riso 2015 è stata organizzata dall'Ente Nazionale Risi, in collaborazione con il CREA, con la finalità di poter offrire ai risicoltori la possibilità di poter valutare le novità più recenti del patrimonio varietale.

questa iniziativa.

Sono state inserite all'interno dei campi vetrina le varietà iscritte dal 2013 nel Registro Nazionale delle varietà e quelle iscritte nel Catalogo Comune delle Varietà delle specie di piante agricole della Comunità Europea (CE) (fa fede la data di inserimento sul Catalogo).

Al fine di equilibrare la presenza delle diverse società nelle vetrine, è stato definito il numero massimo di 5 varietà per

ELENCO DELLE VARIETÀ	
Varietà	Costitutore
MEDEA	Almo sementi
CASTORE	Almo sementi
PROTEO	Almo sementi
TETI	Almo sementi
CORIMBO	Almo sementi
WANG	Bertone Sementi
UNICO	Camilla Sementi
MANOBI	Centre Français du Riz
ARDEA	Giannetta Eugenio
VASCO	Lugano Leonardo srl
MIRKO	Lugano Leonardo srl
PATO	Lugano Leonardo srl
LAGOSTINO	Meli di Eri
FENICE	S.I.S.
GALLASIA	Sa.Pi.Sa.

costituire (vedi tabella).

Alla Rete Dimostrativa Riso non possono partecipare varietà in corso d'iscrizione nel Registro Nazionale. La durata massima di permanenza nella vetrina sarà di tre anni a partire dall'anno in corso.

Nel 2015 sono stati realizzati campi vetrina nelle principali zone risicole: CREA (Vercelli), San Pietro Mosezzo (Novara), CRR (Pavia), Vigevano (Pavia), Massafaciglia (Ferrara) e Zeddiani (Oristano).

BILANCIO L'andamento dell'annata, molto calda, ha condizionato la crescita. Meglio dove si è seminato tardi

Raccolto, i primi dati sembrano positivi

Anna Callegarin

È risaputo che l'estate 2015 è stata una delle più calde degli ultimi 200 anni e il mese di luglio è stato addirittura il più caldo di sempre. Dai dati disponibili a fine ottobre, sembra che il riso sia stato in generale in grado di barcamenarsi abbastanza bene tra notti con temperature elevate e bassa umidità, sviluppo delle piante inizialmente molto rapido e parzialmente rallentato, periodo di abbassamento termico e di piogge, ecc.

Per certi versi il 2015 è l'immagine speculare, cioè rovesciata, del 2014: l'anno scorso avevano avuto "poca" estate, quest'anno anche troppa; l'anno scorso ci si aspettava una produzione scarsa (ma è andata meglio del previsto), quest'anno si erano create troppe aspettative positive; l'anno scorso gli areali risicoli più soggetti alle basse temperature avevano fatto registrare ritardi vegetativi e riduzione di produzione, quest'anno nelle stesse aree si sono avute le migliori condizioni per la coltura perché il caldo non è stato eccessivo

come altrove; nel 2014 le pannocchie si sgranavano facilmente, nel 2015 anche le varietà più soggette a crodatura non hanno lasciato granelli in campo. Per altri versi, invece, il 2015 ha confermato le tendenze già evidenziate nel 2014: la semina interrata sta diffondendosi sempre di più, non solo nelle aree dove era già praticata, ma è stata adottata anche da risicoltori che non l'avevano mai presa in considerazione in precedenza. In Lombardia si stima che ormai il 70% delle risaie sia seminato con questa tecnica, che richiede comunque di acquisire dimestichezza con i diversi tempi di semina e la diversa gestione delle pratiche colturali.

Una nota sicuramente positiva per questa campagna riguarda le malattie, in particolare il brusone che quest'anno non ha inciso sulla produzione e nel corso della stagione sono stati rari i casi di allerta lanciati per rischio di attacco significativo. Viceversa sono da segnalare danni da aborto e sterilità forale se-

gnalati un po' in tutte le zone risicole.

Qualche grandinata ha colpito le risaie del Novarese e del Ferrarese, in alcuni casi con danni stimati anche dell'80-90%, ma per fortuna le aree coinvolte, incluse quelle con danni limitati, non raggiungono complessivamente neanche il 5% della superficie nazionale.

Un'indicazione attendibile delle produzioni per gruppo varietale e della qualità del prodotto sarà disponibile fra qualche settimana, quando saranno pervenute le denunce di produzione (ricordiamo ai risicoltori che la scadenza per la presentazione è il 10 novembre) e saranno stati valutati i difetti merceologici di numerosi campioni. Al momento le informazioni disponibili indicano che le migliori produzioni sono state ottenute con le varietà seminate più tardi.

Un'indicazione attendibile delle produzioni per gruppo varietale e della qualità del prodotto sarà disponibile fra qualche settimana, quando saranno pervenute le denunce di produzione (ricordiamo ai risicoltori che la scadenza per la presentazione è il 10 novembre) e saranno stati valutati i difetti merceologici di numerosi campioni. Al momento le informazioni disponibili indicano che le migliori produzioni sono state ottenute con le varietà seminate più tardi.

sono state probabilmente raccolte con granella che era essiccata troppo in campo.

In conclusione l'annata che sembrava promettere molto si è chiusa comunque abbastanza bene, con produzioni che in generale sembrerebbero medio-buone, in particolare per le varietà del gruppo lungo A, e resa alla lavorazione non eccezionale, salvo come sempre eccezioni in meglio e in peggio.



Perika®

CALCIOCIANAMIDE

➤ Ideale e costante l'erogazione dell'azoto

➤ Calcio prezioso per le piante ed il terreno

➤ Pianta più sana e più resistente

www.calciocianamide.com

Aiz Chem

Tanti i vantaggi dati da questo impiego: si evita di danneggiare le coltivazioni non entrando in modo invasivo nelle camere; si effettua un trattamento più veloce rispetto a una trattatrice tradizionale; si può entrare in ogni momento, anche con varietà a taglia alta senza alcun danno; si garantisce una maggiore precisione del trattamento

Simone Silvestri*, Roberto Grassi** e Carlo Ferro**

L'agricoltura di precisione o precision farming sta acquisendo sempre più importanza tra le tecniche agronomiche innovative adottate nel mondo occidentale. La frontiera odierna è rappresentata dall'utilizzo di nano satelliti o di droni per integrare e migliorare le pratiche agronomiche tradizionali.

Attraverso un costante monitoraggio è, infatti, possibile ottenere delle mappe multispettrali delle zone ricche italiane, correlando la quantità di biomassa della coltura con indici di vigore vegetativo, come ad esempio NDVI o NDRE, calcolati attraverso il rilievo nelle bande del visibile e dell'infrarosso.

In questo modo si riescono a ottenere in tempo reale importanti informazioni sullo stato di vigore della coltura e fornire quindi, all'agricoltore, indicazioni molto dettagliate zona per zona sulle quantità di fertilizzante da integrare per correggere eventuali mancanze.

L'impiego dei droni

Per quanto riguarda l'impiego dei droni, in Italia lo stato dell'arte è equivalente a quello di altri Paesi. Paragonati ai nano satelliti i droni presentano sia vantaggi che svantaggi.

Tra i vantaggi vi è senza dubbio la maggiore accuratezza del rilievo, data da una fotografia più nitida, in quanto effettuata al di sotto delle nuvole responsabili, quest'ultima, della modifica alla riflessione della luce in alcune bande, nonché dalla maggiore vicinanza alla coltura.

Tra gli svantaggi vi è la



necessità di dover effettuare più voli a causa della ridotta superficie esplorata e della limitata autonomia dovuta alle batterie.

Ci sono però Paesi, come il Giappone e la California, dove si guarda al futuro della precision farming attraverso l'impiego attivo di questi mezzi. In Giappone, infatti, già da anni, la Yamaha, importante industria motociclistica, produce l'IR-max, un elicottero di 80 kg in grado di trattare le risaie giapponesi distribuendo prodotti fitosanitari

liquidi.

I vantaggi dell'impiego dei droni nella distribuzione di fitofarmaci sono enormi:

- si evita di danneggiare le coltivazioni non entrando in modo invasivo nelle camere;
- si effettua un trattamento più veloce rispetto a una trattatrice tradizionale;
- si può entrare in ogni momento, anche con varietà a taglia alta senza alcun danno;
- si garantisce una maggiore precisione del trattamento grazie all'utilizzo del

LA SPERIMENTAZIONE Si sta svolgendo al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna in collaborazione

Droni e risaia, molto utili a

Avvalorata la tesi secondo cui questo trattamento è possibile e consigliato laddove si vogli



GPS con conseguente riduzione di acqua e di fitofarmaci, e immediati risparmi per l'agricoltore;

- si introduce un processo quasi del tutto automatizzato, che garantisce una produttività superiore a quella delle irroratrici tradizionali e che non risente della dimensione del campo.

Attualmente la normativa italiana vieta l'impiego dei trattamenti aerei per due principali motivi:

- la pericolosità intrinseca di tali trattamenti im-

putabile alla eccezionale urbanizzazione delle campagne (ville, cavi dell'alta tensione, strade);

- la mancanza di precisione e l'effetto downwash che causa, soprattutto nel caso degli elicotteri, distribuzioni del prodotto fino a 25 metri dal campo.

Per quanto riguarda i droni è invece possibile il loro utilizzo per operazioni esclusivamente di rilevazione svolte a debita distanza da centri abitati e aeroporti, con un raggio di azione ridotto a 200 m e a un'altezza

massima di 70 m (spazio aereo V70).

Sperimentazione all'Ente Nazionale Risi

Nel 2015 l'Ente Nazionale Risi ha intrapreso, insieme alla PBK, una start up innovativa formata da ricercatori del Politecnico di Torino, una prima campagna di sperimentazione di un velivolo in grado di effettuare trattamenti agricoli in risaia. Per rispettare la normativa europea è stato costruito un simulacro montato su una barra irroratrice

Da un territorio sostenibile un prodotto di qualità: il riso a Mantova

Ente Nazionale Risi ha accolto con favore l'invito della provincia di Mantova a partecipare al convegno dell'8 ottobre, "Da un territorio sostenibile un prodotto di qualità: il riso a Mantova"; primo appuntamento della quattro giorni del Sistema Mantova per Expo che ha visto come unico protagonista il riso. Il convegno ha avuto luogo nella suggestiva cornice della cascina Costavetchia di San Giorgio di Mantova che accoglie i propri ospiti con la caratteristica ampia aiuola circondata dal fossato usato un tempo per l'ap-

prodo dei barconi carichi di riso e per la sua essiccazione. Il convegno, che ha visto la partecipazione del presidente della Provincia di Mantova, Alessandro Pastacci, e di alcuni rappresentanti del Comune di Mantova e dei comunicanti, ha avuto nel ruolo di moderatore l'assessore provinciale all'Agricoltura, Maurizio Castelli. Dopo i saluti delle autorità i lavori sono stati aperti dalla relazione di Giancorrado Barozzi dell'Accademia Nazionale Virgiliana che, accompagnando la proiezione di immagini e foto d'epoca, ha illustrato la nascita e

l'evoluzione della risicoltura a Mantova. A seguire, Simone Silvestri, ricercatore del Centro Ricerche sul Riso, ha illustrato le sfide della risicoltura moderna con l'obiettivo di accrescere la sostenibilità ambientale ed economica. Sostenibilità che è fra gli obiettivi primari delle sperimentazioni di Ente Nazionale Risi con lo scopo di affrontare al meglio le sempre maggiori sfide che il settore risicolo deve affrontare in termini di competitività. Barbara Chilesi, presidente dell'Associazione Ecomuseo della risaia, del fiume e del paesaggio

mantovano ha illustrato con la presentazione "La sostenibilità come fattore di sviluppo: l'ecomuseo del riso" l'importanza che riveste l'attività dell'ecomuseo per far conoscere alla collettività le bellezze storiche e naturalistiche, la storia e le tradizioni del territorio mantovano. Al termine di questa presentazione ha avuto luogo un interessante confronto tra Carlo Petrobelli, risicoltore mantovano di lunga data, e il direttore della riseria Pasini, Andrea Tironi. Il confronto, moderato dall'Assessore Castelli, ha portato alla luce i problemi ma soprattutto le potenzialità imprenditoriali della coltura del riso nel Mantovano.

BIANI F.LLI s.n.c.

COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



IMPIANTI ESSICCAZIONE,
MOVIMENTAZIONE,
PULITURA E
STOCAGGIO CEREALI



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

ne con PBK, start up innovativa formata da ricercatori del Politecnico di Torino

scopo fito-sanitario

per ottenere una distribuzione precisa, efficace e limitando le perdite



Da sinistra: un esempio di nano-satellite; set up dell'esperimento al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Aegon; rendering del drone sperimentale. Sotto, la pianta dell'esperimento svolto presso il Centro Ricerche sul Riso

tradizionale, su cui sono stati applicati un'elica e un ugello dedicati, al fine di realizzare un modello conforme al drone progettato da PBK e attualmente in fase di test e certificazione.

Con l'esemplare sperimentale è stato possibile testare l'effettiva efficacia di distribuzione, accoppiando l'elica all'ugello e verificando la dimensione delle gocce, la relativa distribuzione e la deriva. I risultati preliminari sono stati ottenuti distribuendo una soluzione di acqua e tempera atossica su un'area delimitata da carta per stampante a getto di inchiostro. Nella fotografia in pagina è possibile vedere uno schema dell'esperimento condotto dal Centro Ricerche sul Riso assieme ai ricercatori del Politecnico di Torino.

Il primo passaggio è stato effettuato a 5 km/h. Al termine, si è provveduto ad asciugare e scannerizzare la carta fotografica. Con l'utilizzo di un software di riconoscimento di immagini, è stato quindi possibile tracciare una mappa di distribuzione, valutando anche la dimensione della goccia: le gocce più grandi determinano, infatti, toni di grigio più scuri rispetto alle gocce più piccole.

I risultati ottenuti sono più che incoraggianti. Come atteso, la dispersione sull'asse di distribuzione assume un andamento prevedibile con valori di irradiazione di prodotto più alti in corrispondenza dell'elica e una progressiva riduzione man mano che ci si allontana. L'andamento della quantità di prodotto irrorato



Elicottero Yamaha R-max in grado di trattare le risie giapponesi distribuendo prodotti fitosanitari liquidi, non impiegabile in Italia

longitudinale alla direzione di distribuzione presenta un profilo quasi costante. Le piccole variazioni sono da imputare alla imperfetta velocità di avanzamento e al controllo non automatizzato della trattrice. Tali imperfezioni non si verificherebbero laddove il mezzo volesse, in quanto controllato automaticamente con l'ausilio di un sofisticato dispositivo GPS già in avanzata fase di test.

La sperimentazione evidenzia la precisione di distribuzione delle gocce longitudinali mentre l'effetto

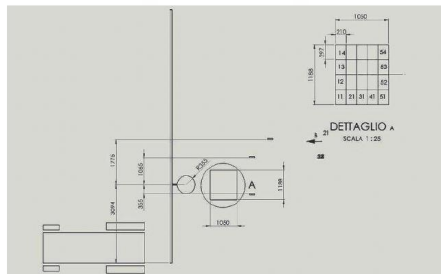
deriva da un solo diametro di distanza, quindi circa a 70 cm dall'ugello, risulta quasi pari a zero. Viene, quindi, avvalorata la tesi secondo cui un trattamento con i droni è possibile e, per di più, consigliato laddove si voglia ottenere una distribuzione precisa, efficace e limitando le perdite.

I risultati di questa campagna preliminare confermano la bontà del trattamento e aprono la strada ad una fase successiva dell'indagine svolta al CRR.

Come richiesto dalle buone pratiche agronomiche in-

dicate dall'Unione Europea, la sperimentazione valuterà la riduzione di acqua e fitofarmaci impiegati grazie a una loro distribuzione più omogenea che prevede gocce più piccole e meglio sparse per valutare davvero sul "campo" i benefici evidenti derivanti dall'applicazione di questa nuova tecnica.

***Ente Nazionale Risi
Politecnico di Torino



ABC DELLA FILIERA

I sottoprodotti della lavorazione

A cura dell'Area Mercati

Dall'operazione di sbarmatura, con la quale il granello viene decorticato e diventa commestibile, si ottiene il riso integrale (chiamato anche *cargo*), al quale sono mescolati anche i chicchi che non sono completamente maturati sulla pianta: la cosiddetta *grana verde*. Questi chicchi sono incolori, di colore verde, e una volta lavorati hanno un aspetto gessoso: per ottenere un prodotto finale uniforme e di elevata qualità, è necessario separarli dagli altri granelli.

Grazie al fatto che i chicchi immaturi sono piccoli e sottili, la separazione dai granelli normali avviene sfruttando la differenza di spessore di questi ultimi rispetto alla grana verde. I chicchi di riso già sbarmati vengono fatti passare all'interno di un cilindro rotante, le cui pareti hanno feritoie di larghezza adatta a far uscire solo i granelli più sottili. Il cilindro deve avere feritoie di dimensione appropriata in funzione della varietà, poiché lo spessore del granello è diverso per ciascuna di esse.

Registro di magazzino e denuncia mensile - Risona da seme

Cos'è	E' costituita dai chicchi immaturi. In una partita di risona, rappresenta mediamente il 4-5% in peso.
Perché separarla dal riso	Dopo la lavorazione i granelli immaturi hanno un aspetto opaco e farinoso e durante la cottura si spappolano.
Come si separa	Il separatore di grana verde è un cilindro di lamiera forata con feritoie di dimensioni appropriate per trattare i granelli normali e far uscire i granelli immaturi.
Utilizzo	Impiego esclusivo nell'alimentazione animale.

Milano, quanto possono aiutare i dati satellitari

Il 20 ottobre si è tenuto nella sala Marco Biagi di Palazzo Lombardia il workshop "A Trip from Mountains to Valley: Copernicus satellites as 'sentinels' of environmental and economic changes", con l'obiettivo di far conoscere agli attori regionali e locali interessati al monitoraggio della gestione del territorio il potenziale dei dati e dei servizi messi a disposizione da Copernicus. Copernicus è il programma europeo che ha l'obiettivo di promuovere l'utilizzo dei dati satellitari di osservazione della Terra, riconoscendo di fatto in questo modo anche una ricaduta più o meno diretta sul cittadino a fronte degli importanti finanziamenti pubblici impegnati nella realizzazione delle relative missioni satellitari. Le istituzioni pubbliche a livello regionale e locale, in particolare tutti gli Enti operativi, sono stati chiamati a rivestire un ruolo decisivo nella indicazione e descrizione delle problematiche inerenti la gestione del territorio. Questo al fine di individuare e veicolare possibili soluzioni cosiddette space-based, cioè, so-

luzioni che di fatto vedono il dato satellitare utilizzabile sinergicamente con altre informazioni, ossia dati e osservazioni di tipo più tradizionale. Essi permettono ai decisori politici di avere un quadro migliore a livello informativo della problematica da affrontare per poter scegliere tempi e modi relativi alla soluzione più efficace in termini del rapporto costi-benefici. Durante il workshop è emerso come i satelliti di Osservazione della Terra (Earth Observation - EO) Sentinel possono fornire dati importanti contribuendo significativamente a stati di monitoraggio e gestione, fornendo in modo regolare e tempestivo osservazioni affidabili in un contesto in cui il settore agricolo deve mantenere la competitività, riducendo i costi di produzione e minimizzando l'impatto ambientale delle pratiche agricole. Il workshop ha inoltre evidenziato come i dati satellitari possono supportare il monitoraggio e la previsione della distribuzione delle colture dell'irrigazione e della disponibilità delle risorse idriche da neve e ghiacciai.

Perlka®
CALCIOCIANAMIDE

➔ Produzioni costantemente ad alto livello ➔ Elevata resa alla lavorazione ➔ Migliora la fertilità naturale del terreno

Per informazioni tecniche: Agreko - Lana/BZ
Tel. +39 0473 559 034 - info@agreko.eu

Aiz Chem

M.Casali* - C.Simonelli* - M.Cormegna*

In questo articolo illustriamo importanti aspetti circa la presenza e la modalità di determinazione di alcuni elementi indesiderati che, dai suoli, in cui si trovano naturalmente, possono trasferirsi nel grano di riso. In occasione di questi metalli pesanti. Tra i numerosi servizi analitici offerti dal laboratorio chimico merceologico dell'Ente Nazionale Risi, vi è anche la possibilità di effettuare la determinazione di quei metalli per cui la Normativa Europea stabilisce un limite massimo ammissibile nel consumo umano, cioè cadmio, piombo e arsenico.

Che cosa sono i metalli pesanti?

Il termine metallo pesante si riferisce a quegli elementi chimici metallici che hanno una densità relativamente alta e sono tossici anche a basse concentrazioni. Esempi di metalli pesanti pericolosi, probabilmente già noti ai consumatori, sono il mercurio (Hg), il cadmio (Cd), l'arsenico (As), il cromo (Cr) e il piombo (Pb). Altri metalli, invece, per esempio il rame (Cu), il selenio (Se) e lo zinco (Zn), sono essenziali per mantenere il metabolismo del corpo umano anche se, a concentrazioni elevate, possono risultare nocivi.

La pericolosità dei metalli pesanti si è dovuta al fatto che tendono ad accumularsi e ad aumentare la propria concentrazione nel tempo, essendo immagazzinati nell'organismo più velocemente di quanto lo stesso riesca a espellerli.

Il cadmio non ha nessuna funzione biologica per il nostro corpo, ma "mima" dal punto di vista chimico altri metalli utili all'organismo, nello specifico lo zinco, ingannando così il sistema di difesa dell'organismo. Il cadmio può attraversare facilmente le barriere biologiche e insediarsi nelle cellule di vari organi, sfruttando l'affinità con il metallo utile che imita. Una volta assorbito viene eliminato in un tempo molto lungo, con un tempo di dimezzamento biologico stimato tra i 10-30 anni. L'esposizione acuta al cadmio è associata a svariate forme di patologie in relazione alla riconosciuta neurotossicità, cancerogenicità e

SPECIALE ANALISI I controlli in laboratorio per cadmio, piombo e arsenico

Metalli pesanti nel riso: aspetti chimici e analitici

Tab. 1 - Normativa di riferimento sui metalli e limiti

Elemento	Riferimento al Regolamento (CE) N. 1831/2006 e successivi	Tenori massimi ¹	
Piombo (Pb)	3.1.9	Cereali, legumi e leguminose	0,20
Cadmio (Cd)	3.2.12	Crusca, germe, grano e riso	0,20
Arsenico (As) inorganico ²	3.5.1	Riso lavorato non parboiled (riso brillato o bianco)	0,20
	3.5.2	Riso parboiled e riso semigrigio	0,25
	3.5.3	Cialde di riso, cialdine di riso, cracker di riso e dolci di riso	0,30
	3.5.4	Riso destinato alla produzione di alimenti per i lattanti e i bambini	0,15

¹Limiti espressi in mg/kg di peso fresco. ²Somma di As(III) e As(V)

ogeno tossicità.

In natura, del piombo esistono varie forme che differiscono tra loro per la tossicità; in genere si ritiene che i composti organici siano maggiormente tossici rispetto a quelli inorganici. Si accumula nel corpo umano, specialmente nel tessuto osseo, da cui

L'arsenico, essendo un semimetallo, in natura è inorganico. Si accumula in svariate forme sia di tipo organico che inorganico. Le forme inorganiche, in genere cancerogene, sono alquanto più pericolose di quelle organiche.

Nel riso sono presenti, sia pure con rapporti variabili, sia la forma inorganica trivalente As(III) e pentavalente As(V), che la forma organica rappresentata dall'acido monometilarsinico (MMA) e dall'acido dimetilarsinico (DMA).

Perché si determinano?

Come si sa, la salute umana è un bene prezioso, tutelato anche mediante il controllo della salubrità dei cibi. Da qui la necessità di stabilire le concentrazioni massime di contaminanti tollerabili nei cibi destinati all'alimentazione umana. Infatti, con il Regolamento (CE) N. 1831/2006, la Comunità Europea ha stabilito i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, tra i quali anche quelli di cadmio e del piombo nel riso e nei cereali. Poi, con il successivo Regolamento 2015/1006 del 25 giugno 2015, sono stati introdotti anche i tenori massimi specifici per l'arsenico inorganico nel riso e in alcuni prodotti da esso derivati. Nella Tabella 1 sono

riportati tali limiti con i riferimenti previsti dai suddetti Regolamenti.

A chi interessano le analisi?

Data la sensibilità dell'argomento salute, appare chiaro che queste analisi riscuotono un notevole interesse nell'utenza ai più diversi livelli: stanno ovviamente a cuore ai consumatori e alle loro associazioni, sempre più informati e coinvolti verso un'alimentazione consapevole e a basso rischio; alle aziende di trasformazione, che vendono il riso sia in Italia che all'estero, in particolare verso Paesi del nord Europa, attenti ai rispetti dei limiti di accettabilità; ai coltivarci, che vedono migliori possibilità di collocare il loro riso, se dimostrano il controllo della salubrità dei prodotti, utilizzando tecniche agronomiche particolari, il loro prodotto ha tenori bassissimi di metalli pesanti.

Come si determinano?

Le metodiche adottate dal nostro laboratorio riguardano la determinazione dei contenuti totali di cadmio, piombo (UNI EN 14083:2003) e arsenico (Metodo Interno MP22 rev.05: 2011).

Esse prevedono una prima fase di macinazione del campione, seguito da una mineralizzazione/calcinazione. La mineralizzazione (con forno a microonde) consiste nel trattamento del macinato con acidi forti

(acido nitrico e acqua ossigenata) al fine di portare in soluzione gli elementi da determinare. Per la determinazione di cadmio e piombo è sufficiente questo trattamento per la preparazione della soluzione analitica; per l'arsenico occorre, invece, procedere anche con una calcinazione in muffola, alla temperatura di 425 °C. Ottenuta la soluzione, è possibile procedere all'analisi con lo spettrometro ad assorbimento atomico in forno di grafite (per cadmio e piombo) e con lo spettrometro ad assorbimento atomico con sviluppo di idruri (per arsenico).

...alculi risultati

Nell'ambito di uno studio condotto presso il nostro laboratorio, sono state prese in considerazione diverse tipologie varietali e si è determinato il contenuto in cadmio e arsenico totale nel riso semigrigio e nel corrispondente riso lavorato (Grafico 1 e 2). Si è evidenziato che il contenuto dei due metalli pesanti nel semigrigio è sempre maggiore rispetto a quello del riso sottoposto a lavorazione.

Si è voluto, inoltre, valutare come vari il contenuto di arsenico totale nel riso lavorato, quando que-



Sopra, spettrofotometro ad assorbimento atomico con forno di grafite (GF-AAS). A centro pagina, spettrofotometro ad assorbimento atomico con generatore di idruri (HG-AAS).

st'ultimo è sottoposto a cottura in eccesso d'acqua. I risultati sono visualizzati nel Grafico 3, da cui è possibile apprezzare la significativa diminuzione della concentrazione del metallo pesante nel riso sottoposto a cottura, che evidentemente rimane nell'acqua di cottura.

...per approfondire l'argomento

• UNI EN 14083:2003

• "Prodotti alimentari - Determinazione di elementi in tracce - Determinazione di piombo, cadmio e altro, mediante spettrometria ad assorbimento atomico con forno di grafite dopo digestione sotto pressione".

• C. Simonelli, M. Casali, M. Cormegna, A. Abbiati "Caratterizzazione chimico-mercurologica di nuove varietà". Poster scientifico, Open Day CRR, 11 settembre 2013.

• Ente Nazionale Risi "Dossier scientifico - Screening di identificazione dei rischi nella filiera del riso" settembre 2008.

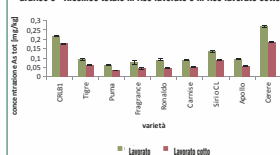
• "Ente Nazionale Risi - Laboratorio Chimico Merceologico



viene rilasciato al sangue durante periodo, sia patologici che fisiologici, di demineralizzazione delle ossa quali, per esempio, quelli della gravidanza e dell'allattamento. Inoltre, il piombo è riconosciuto come fonte di patologie neurodegenerative del sistema nervoso centrale; specialmente quelle dovute alla mancanza di sviluppo delle facoltà cognitive nei bambini.

L'arsenico, dal punto di vista chimico è molto simile al fosforo, ed è in grado di ingannare il sistema metabolico dell'organismo, al punto da sostituirsi parzialmente a quest'ultimo in alcune reazioni biochimiche, da cui deriva il suo effetto tossico.

Grafico 3 - Arsenico totale in riso lavorato e in riso lavorato cotto



Ok per Accredia

Sono ormai otto anni che il Laboratorio Chimico Merceologico, ubicato presso il Centro Ricerche sul Riso, è accreditato dall'organismo nazionale di accreditamento, Accredia. L'accreditamento attesta il livello di qualità del lavoro di un Laboratorio, verificando la conformità del suo sistema di gestione e delle sue competenze a requisiti normativi internazionalmente riconosciuti, nonché alle prescrizioni legislative obbligatorie. Per mantenerlo, il Laboratorio è soggetto a una visita di valutazione annuale della sua conformità, da parte di un team ispettivo, che viene rinnovato ogni quattro anni. Nello scorso ottobre, il nostro Laboratorio è stato valutato da un nuovo team, il terzo dall'inizio dell'accreditamento, che ha effettuato un'ispezione molto rigorosa e approfondita per verificare la conformità dell'operato del Laboratorio sia ai requisiti descritti nella Norma ISO/IEC 17025 requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura, che alle ulteriori prescrizioni Accredia definite nel documento IT08.

La dimostrazione del costante e serio lavoro svolto, l'esito della visita ispettiva è stato positivo, attestando la conformità del laboratorio e delle attività di analisi da esso svolte.

Grafico 1 - Cadmio in riso semigrigio e lavorato

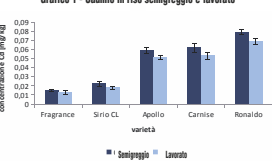
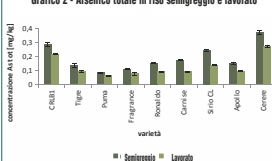


Grafico 2 - Arsenico totale in riso semigrigio e lavorato



PROGETTO ERMES Con questo strumento è possibile avere sia una visione di insieme che puntuale Grazie al telerilevamento si possono tenere sotto controllo gli andamenti stagionali della coltura

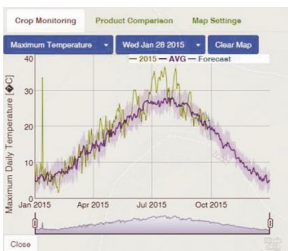
A. Crema, I. Tomasoni, A. Ukstoria, M. Boschetti

La possibilità di estrarre informazioni spazializzate sul territorio e di analizzarle i dati acquisiti ripetutamente durante la stagione, confrontandoli tra loro, fa del telerilevamento applicato all'agricoltura uno strumento efficace e ormai sempre più usato nel settore.

Uno dei suoi vantaggi più evidenti è la possibilità di analizzare nei loro complesso e nel quadro di una stagione intera le molte variabili che influenzano le dinamiche produttive in agricoltura, che potrebbero altrimenti risultare poco chiare. Prima tra tutti il fattore climatico, da cui la produttività agricola dipende in buona parte e che è fondamentale da conoscere per poter mitigare gli effetti negativi su malattie, fertilità e disponibilità di nutrienti nel terreno.

Recentemente, nell'ambito del progetto europeo FP7 ERMES (http://www.ermes-fp7space.eu) è stato possibile raccogliere i dati prodotti dalle aziende agricole, i do-

Figura 1 - Andamento temperatura



ti meteo e i dati telerilevati, come gli indici vegetazionali, in un unico Geoportale in cui gli stessi sono visualizzati su mappe (http://www.ermes-fp7space.eu/ermes-tools/ermes-geoportale-2/). Con questo strumento è possibile avere sia una visione di insieme, che permette di comprendere cosa sta accadendo a livello di comprensorio in merito a precipitazioni, temperature e crescita della vegetazione,

sia una visione puntuale, che mette in relazione questi dati con la varietà e le operazioni effettuate sul proprio campo.

L'andamento del tempo ha influenzato la coltivazione

Grazie a questo sistema integrato, quest'anno è stato possibile evidenziare come la particolarità dell'andamento meteo abbia influenzato la stagione agraria. Come è stato an-

Figura 2 - Andamento LAI



piamento sottolineato da più parti, la media delle temperature di luglio 2015 è stata la più alta da quando sono iniziate le misurazioni, e cioè dal 1800; ma, più in generale, fino ad oggi il 2015 risulta essere l'anno più caldo a livello globale. L'anomalia del mese di luglio è stata quantificata con un +3.6 °C sopra la media del periodo di riferimento 1971-2000 (fonti ISAC-CNIR).

Ma andando ad anali-

zare una porzione di territorio più nel dettaglio, è stato possibile osservare quali sono stati gli effetti sulla coltura del riso. Prendendo come campione alcuni campi della provincia di Vercelli, tramite il Geoportale ERMES sono stati esaminati gli andamenti dei dati meteo con lo sviluppo della vegetazione. Nel grafico della figura 2, vediamo come la linea verde del dato di LAI (Leaf Area Index), ossia l'indice di area fogliare che determina in maniera quantitativa lo sviluppo della coltura, sia anticipata rispetto alla media calcolata sui dieci anni precedenti su quel campo e come raggiunga il picco stagionale ben prima degli anni precedenti. Questo mostra in maniera chiara come l'annata abbia avuto un intenso e anticipato sviluppo nella fase vegetativa della coltura ed evidenzia l'impatto che ciò ha avuto anche nella fase riproduttiva, quando il riso ha iniziato la maturazione ben prima degli altri anni (fase discendente della linea verde della curva di LAI). Le fasi finali della maturazione, invece, si sono gradualmente allineate all'andamento stagionale medio.

zare una porzione di territorio più nel dettaglio, è stato possibile osservare quali sono stati gli effetti sulla coltura del riso. Prendendo come campione alcuni campi della provincia di Vercelli, tramite il Geoportale ERMES sono stati esaminati gli andamenti dei dati meteo con lo sviluppo della vegetazione. Nel grafico della figura 1 vediamo come in questa località la linea verde, che segna la temperatura mas-

FINANZIAMENTO A TASSO 3,80% IN 84 MESI

PRODUTTIVITÀ AL VERTICE DELLA CATEGORIA

Serie C9000 DEUTZ-FAHR.
Potenza e affidabilità incontrano lo stile.

PROMOZIONE VALIDA FINO AL 31 DICEMBRE 2015

Modelli disponibili: C9205 TS - C9205 TSB - C9206 TS - C9206 TSB

Finanzia il tuo trattore con **SDP Finance**

La promozione è valida fino al 31 Dicembre 2015 ed è abbinabile all'finanziamento **SDP Finance GreenLeasing** a tasso 3,80% in 84 mesi, periodicità semestrale, primo canone anticipato, assicurazione All Risk Anonima, compresa nei canoni (oltre per i regolatori i parametri della Campagna). Ad esempio per finanziare il modello C 9205 TS e C 9206 TSB (pari al 60% del listino di € 226.500,00), importo massimo sul quale sono applicabili le condizioni della Campagna in 84 mesi: TA.N. 3,80 %, T.A.E.C. 4,410%, Anticipo € 23780,00, altri 13 canoni da € 9.436,90. Accrubbano € 815,40 su ogni canone. IVA (valore riscatto 1,0 %) € 1.359,00, IVA, trasporto a spese accessorie escluse. Importi maggiori saranno presi in considerazione con tassi diversificati. In alternativa è previsto anche il finanziamento con decurtazione posticipata, al tasso del 4,450%, ma con altri parametri. Su specifica richiesta è possibile effettuare un finanziamento mediante Credito Agrario, con il quale per legge non è possibile superare i 5 anni (60 mesi) di durata, a diverse condizioni. Salvo approvazione (BNP PARIBAS LEASING SOLUTIONS SA) non cumulabile con altre promozioni e necessario prendere visione delle condizioni contrattuali e dei fogli informativi di ogni prodotto finanziario, disponibili presso i concessionari aderenti all'iniziativa, oppure al sito www.leasing-solutions.bnp-paribas.it. Le immagini sono a puro scopo illustrativo. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

Seguici su:
www.facebook.com/deutzfahritalia

deutz-fahr.com

Si raccomanda l'uso di lubrificanti e refrigeranti originali.

DEUTZ-FAHR LUBRICANTS

DEUTZ-FAHR è un marchio di **SAME DEUTZ-FAHR**

CONTO FLEX

con la **liquidità facciamo miracoli**

il CONSORZIO AGRARIO TERREPADANE ti offre la possibilità di acquistare tutti i mezzi tecnici (concimi, sementi, agrofarmaci, carburanti, ricambi ed altro ancora) con una valuta di **12 mesi a TASSO ZERO**.

Basta sofferenze per pagamenti che scadono prima degli incassi sui tuoi raccolti

con Conto Flex
COMPRI, PRODUCI, VENDI, PAGHI.
 convenzionato con i principali istituti di credito nazionali

(Chiedi informazioni al tuo agente di fiducia)

Consorzio Agrario dal 1904
terrepadane

www.terrepadane.it

TECNOLOGIA Rinnovata la procedura di stampa dei "buoni di consegna" presso le riserie e gli operatori del settore

Portata a termine la revisione del sistema di gestione dei certificati di trasferimento risone

Bruno Marabelli
e Alessandro Tosi

Dopo molti anni di onorato servizio l'area riservata agli operatori registrati del sito dell'Ente in pensione. A novembre un nuovo portale dedicato agli operatori industriali e agli agricoltori dove trovare informazioni personalizzate e da utilizzare per le comunicazioni obbligatorie verso l'Ente Risi.

Il nuovo portale, oltre ad avere una interfaccia più semplice e piacevole, è ottimizzato anche per l'utilizzo attraverso dispositivi diversi dal Personal Computer quali smartphone e tablet.

Il Buono Elettronico

Con l'adozione del nuovo portale nasce un'altra importantissima novità, il "Buono Elettronico": una nuova modalità di utilizzo del tradizionale documento che accompagna ogni trasporto di risone.

Il nuovo buono verrà emesso in modalità completamente dematerializzata, in formato PDF, firmato e marcato temporalmente per garantire l'autenticità, e sarà immutabile e non falsificabile.

Il nuovo documento, simile al tradizionale buono azzurro, sarà in bianco e nero, ma riconoscibile da un codice a barre a nomenclatura unica.

Un nuovo portale dedicato agli operatori industriali e agli agricoltori dove trovare informazioni personalizzate e da utilizzare per le comunicazioni obbligatorie verso l'Ente Nazionale Risi

modificabile, firmato e marcato digitalmente dall'Ente, a dover essere conservato e a valere quale prova dell'avvenuta consegna.

Questa importante novità permetterà a tutti di beneficiare di una maggiore semplicità di utilizzo legata alla possibilità di inviare il documento anche per posta elettronica e di

svincolarsi dall'utilizzo del tradizionale modulo in carta chimica a 7 copie, costoso e obsoleto. Aumenterà di conseguenza la tempestività delle informazioni e la loro disponibilità a tutti gli interessati.

La cessazione dell'obbligo di riconsegna della copia all'Ente Risi, sostituita dalla comunicazione telematica del peso e della data di utilizzo, farà risparmiare a tutti tempo e denaro per gli spostamenti. La correttezza dei dati riportati sul documento finale sarà garantita dall'interesse di tutti gli attori del trasporto. L'archiviazione del documento potrà avvenire in modalità totalmente elettronica con sensibile risparmio di spazio e di tempo.

Gli operatori interessati a questa modalità di emissione potranno contattare Alessandro Tosi, dell'ufficio EDP presso la Sede Centrale, per maggiori delucidazioni. Chi già utilizza il portale per la stampa in modalità "buoni a casa" potrà agevolmente accedere da subito alla nuova modalità stipulando un'estensione alla convenzione già in essere con l'Ente.

Un semplice vademecum sarà presente nel sito per spiegare tutti i pas-

saggi della nuova modalità.

Denunce periodiche

Anche le denunce periodiche obbligatorie fatte dagli agricoltori e dagli operatori industriali presenteranno importanti novità con l'avvento del nuovo portale.

Il nuovo buono verrà emesso in modalità completamente dematerializzata, in formato PDF, firmato e marcato temporalmente per garantire l'autenticità, e sarà immutabile e non falsificabile

La richiesta di compilazione della denuncia, oltre che essere spedita in forma cartacea, allegata a "Il Riscicoltore", verrà inviata in formato personalizzato, attraverso un messaggio PEC, all'indirizzo ufficiale dell'azienda agricola a suo tempo comunicato alla CIAAA di iscrizione.

Nel messaggio sarà contenuto un link che collegherà in modo diretto e sicuro al proprio modello di denuncia elettronica. Dopo aver compilato i campi con le informazioni richieste, sarà sufficiente cliccare sul pulsante "Chiudi e Trasmetti" per inviare la propria denuncia e per as-

olvere l'obbligo nei confronti dell'Ente. Tutti i riscicoltori, anche chi non ha mai attivato il portale con il proprio accesso personale, potranno utilizzare questo metodo per inviare la propria denuncia.

Sopra e in basso a sinistra, due immagini del nuovo portale predisposto dall'Ente Nazionale Risi per permettere un approccio più semplice agli operatori. Sotto, ecco un modello di quello che sarà il buono elettronico che accompagnerà i trasporti di risone



Fine vendita, ecco il nuovo modello per la dichiarazione

E' stato predisposto un nuovo modello semplificato, allegato a questo numero del giornale (sul foglio contenente l'indirizzo)

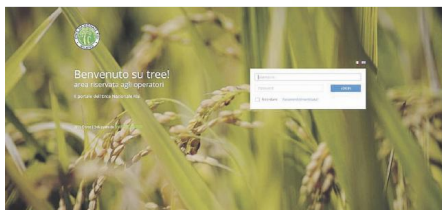
La cosiddetta "dichiarazione di fine vendita" è un documento che il riscicoltore è invitato a consegnare all'Ente quando ha concluso la vendita di tutto il risone detenuto e che lo esonererà dall'obbligo di presentazione della denuncia di rimanenza a fine campagna.

Per semplificare la compilazione della dichiarazione, da quest'anno il modello è stato modificato, rendendo facoltativa l'elencazione di tutti i buoni di consegna e richiedendo solo l'indicazione obbligatoria del quantitativo totale di risone venduto o comunque scaricato dalla propria posizione analgrafica.

Sarà cura degli uffici dell'Ente pro-

cedere alla verifica che il quantitativo totale dichiarato sia congruente con le risultanze delle schede di ciascun riscicoltore, tenendo conto delle denunce di produzione e di rimanenza presentate e dei buoni emessi. Nel caso in cui i quantitativi dichiarati non siano congruenti con le risultanze documentali, l'Ente invierà al riscicoltore l'elenco dei buoni presenti a sistema e richiederà i necessari chiarimenti.

Il modulo può anche essere scaricato collegandosi al sito www.entesrisi.it, oppure ritirato presso gli uffici dell'Ente, che sono a disposizione per fornire eventuali ulteriori informazioni.





A sinistra, la cantante Maria Grazia De Marchi del Canzoniere Veronese e, sopra Giorgio Simionelli, docente di giornalismo radiofonico e televisivo, che ha parlato dello storico film "Riso amaro"



Lo scorso 9 ottobre, al padiglione "Cibus è Italia" di Federalimentare, è andato in scena uno "spettacolo" che ha valorizzato quel patrimonio di storia e tradizioni delle risaie che si è manifestato nelle varie forme d'arte

Giuseppe Pozzi

Un tuffo nella pittura, nella letteratura, nella musica... nella cultura del riso. Sì, perché il riso non è solo "coltura", ma un patrimonio di storia e tradizioni manifestatosi nelle varie forme d'arte che l'ultima serata organizzata dall'Ente Nazionale Risi all'Expo ha voluto mettere in risalto. Sulla terrazza di "Cibus è Italia" del padiglione di Federalimentare, lo scorso 9 ottobre è andato in scena quello che si può davvero definire uno spettacolo dal titolo "Il riso tra Oltura e cùtura" e che ha avuto per protagonisti la cantante Maria Grazia De Marchi del Canzoniere Veronese, Cinzia Lacchia, curatrice del museo Borgogna di Vercelli, l'attore Roberto Sbaratto e Giorgio Simionelli, docente di giornalismo radiofonico e televisivo. Una sorta di "cilegna sulla torta" che l'Ente Risi ha voluto proporre a conclusione di un percorso che da maggio ha permesso ai visitatori di Expo e a chi ha partecipato alle varie serate di conoscere meglio questo straordinario prodotto, la bontà dei vari risotti e non solo, il legame indissolubile con i territori in cui cresce.

Il riso nella letteratura

Il connubio riso e letteratura alcuni degli invitati del 9 ottobre l'hanno potuto apprezzare, mentre gli altri l'hanno potuto vedere attraverso lo show cooking



L'attore Roberto Sbaratto ha recitato, tra gli altri, un brano di Andrea Camilleri. In alto a destra, si presenta la ricetta degli arancini, imitando in modo straordinario la voce dello scrittore siciliano

che ha visto protagonisti il presentatore della serata, Patrizio Roveri, e lo chef Andrea Ribaldone. Insieme hanno cucinato il "Risotto di Mariù", con zafferano, fegatino di pollo, creste di gallo e interiora, che il poeta Giovanni Pascoli esaltava in una disputa epistolare sul risotto perfetto con il giornalista del "Corriere della Sera" Augusto Guido Bianchi.

Sì è trattato di un tuffo nella pittura, nella letteratura, nella musica e nel mondo del cinema

Ma tanti scrittori hanno dedicato al riso pagine e versi: da Giambattista Spolverini, che nel 1758 scrisse il poema "La coltivazione del riso", a Marchesa Colombi con il suo romanzo di denuncia sociale "In risaia", da Antonio Fogazzaro che intitolò "Ri-sotto e tartuffi" il primo capitolo di "Piccolo mondo an-

tico", fino al Sebastiano Vassallo de "La chimera". Ma l'attore Roberto Sbaratto ha fatto apprezzare anche "Il manifesto della cucina futurista" di Filippo Tommaso Marinetti, dove si condanna la pasta e si esalta il riso, e soprattutto "Gli arancini di Montalbano" di Andrea Camilleri con una straordinaria imitazione dello scrittore siciliano. La parte letteraria si è conclusa con una citazione de "Le stagioni dell'acqua" della vercellese di merita Laura Bosio che merita di essere ricordate: «Scrivere è un po' come coltivarlo riso; ci vuole dedizione, ci vuole estro, attenzione, capacità di osservare. Le stesse doti che deve possedere un buon agricoltore».

Il riso nella pittura

Ci mise due anni di lavoro per realizzarlo; ma oggi è sicuramente il quadro che meglio di tutto racconta la storia della risaia: "Per ottanta centesimi" di Angelo Morbelli. «Morbelli scriveva a Pelizza da Volpedo: ha ricordato la curatrice del museo Borgogna di Vercelli, Cinzia Lacchia - che il Riso cresceva più velocemente di quanto lui riuscisse a dipingere». Straordinario manifesto della pittura divisionista, documenta il duro lavoro delle mondine, prese di spalle e chine nella risaia. Altrettanto significativo il quadro, sempre di Morbelli, "In risaia", dove una mondina si alza per mettersi a posto il copricapo, «un'immagine poi ripresa dalla cinematografia». A questo proposito, Lacchia ha rammentato il disegno a colori che Renato Guttuso realizzò

per la copertina di una brochure pubblicata in occasione della prima uscita del film "Riso amaro".

La curatrice del museo Borgogna di Vercelli ha voluto, infine, segnalare anche lo spettacolare mandala di ben 20 metri di diametro realizzato con riso bianco, rosso e nero, nella Borsa Mercè di Vercelli, rappresentante il

riso centrale delle basilica vercellese di Sant'Andrea, opera degli studenti del liceo artistico "Alciati" di Vercelli e Trino.

Si è parlato di Vassalli e di Pascoli, ma anche del commissario Montalbano di Camilleri, dei quadri divisionisti di Angelo Morbelli e di "Riso amaro" di Giuseppe De Santis

per la copertina di una brochure pubblicata in occasione della prima uscita del film "Riso amaro".

Il riso nel cinema

Dici "riso", dici "cinema" e subito pensi ad un film: "Riso amaro"; il capolavoro di Giuseppe De Santis - ha spiegato il critico cinematografico Giorgio Simionelli - segna la fine del neorealismo nato tre anni prima con "Roma città aperta". C'è ancora la denuncia sociale, ma è superata da una storia drammatica e dalla presenza di grandi attori. Oltre all'indimenticabile Silvana Mangano, che deve la sua notorietà proprio a questo film, nel cast figuravano Vittorio Gassman, Raf Vallone e l'americana Doris Dowling. Silvana Mangano all'inizio non doveva essere la protagonista del film: prima di lei fecero il provino Gina Lollobrigida e Lucia

Bosè. Ma, alla fine, lo concludono al punto da far cambiare la sceneggiatura. «Il film divise molto la critica, in particolare quella di sinistra - ha ricordato Simionelli - perché "Riso amaro" proponeva una Mangano "americanizzata", che bal-

lava il boogie-woogie e leggeva i fuororomani. Altro aneddoto, ricordato dal critico cinematografico, riguarda il ruolo dove si girò il film; la Cascina Veneria di Lignana: era di proprietà dell'avvocato Gianni Agnelli, che diede il via libera alle riprese solo dopo aver incontrato la Mangano.

Il riso e il canto

Il finale dell'incontro è stato lasciato alla voce di Maria Grazia De Marchi, fondatrice di diversi gruppi musicali, a cominciare dal Canzoniere Veronese, che hanno saputo valorizzare le canzoni delle nostre tradizioni.

Ha raccontato un po' della sua storia, degli stretti legami con la nonna, mondana nelle risaie del Veronese. Ma, soprattutto, accompagnata da Michela Cordoli alla chitarra e Giuseppe Zambon alla fisarmonica, ha dato un saggio di queste canzoni facendo emozionare tutti i presenti.



Ribaldone, che show!

Protagonista dello show cooking della serata è stato lo chef Andrea Ribaldone (nella foto) che, "aiutato" dal presentatore Patrizio Roveri, ha cucinato il "Risotto di Mariù", con zafferano, fegatino di pollo, creste di gallo e interiora, che il poeta Giovanni Pascoli aveva esaltato in una disputa epistolare sul risotto perfetto con il giornalista del "Corriere della Sera" Augusto Guido Bianchi. Ribaldone, chef del ristorante "I due buoi" di Alessandria, aveva cucinato anche nella serata dello scorso 3 luglio dove si era parlato delle eccellenze alessandrine e novaresi.





A sinistra, Cinzia Lachia, curatrice del museo Borgogna di Vercelli, che ha presentato i quadri di Angelo Morbelli e, sopra, Patrizio Roveri alle prese coi formelli insieme allo chef Andrea Ribaldone

"coltura" e "cultura"

lo. Sul palco sono saliti la cantante Maria Grazia De Marchi del Canzoniere baratto e Giorgio Simonelli, docente di giornalismo radiofonico e televisivo

Operatori, giornalisti e venditori, tutti interessati al nostro prodotto

Anna Callegarin

Nell'anno di Expo, il Centro Ricerche sul riso di Castello d'Agogna è stato la sede di numerose visite di delegazioni straniere interessate a verificare dal vivo come si produce e si consuma il riso in Italia, e ad informarsi su questioni all'ordine del giorno come l'impatto ambientale delle pratiche risicole, il miglioramento della salubrità del prodotto e il controllo della sua qualità.

Alcuni di questi incontri sono stati organizzati nell'ambito del ricco programma di eventi di "Cibus è Italia", il padiglione delle eccellenze alimentari italiane. Destinati a operatori esteri selezionati tra quelli più rappresentativi per il settore alimentare italiano, tutti gli eventi avevano l'obiettivo di supportare il made in Italy alimentare per aumentare le quote dell'export e per rafforzare la visibilità internazionale di eccellenze come, appunto, quella del riso italiano.

Al Centro Ricerche si sono quindi succedute le visite di gruppi di operatori sudamericani, russi, belgi, francesi ed olandesi, accompagnati dai funzionari delle corrispondenti sedi dell'ICE, l'agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane. Agli incontri hanno anche partecipato diverse riserche e piene italiane, tra quelle presenti nello stand dell'Ente Risi di Expo, che hanno potuto prendere contatto con gli operatori stranieri per gettare le basi di future relazioni com-



Il gruppo di giornalisti europei che, durante l'Expo, ha fatto visita al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna

merciali.

Durante le visite a Castello d'Agogna è stata presentata una panoramica della risicoltura italiana e delle attività dell'Ente Risi, anche visitando i campi sperimentali.

Nel laboratorio chimico-mercoledì sono state invece illustrate le principali analisi effettuate per la verifica della qualità e salubrità dei granelli di riso, e si sono fatte brevi dimostrazioni delle operazioni di parabolizzazione con un piccolo impianto sperimentale, e di resatura, per far vedere di vicino come il granello di risone si trasforma in chicco di riso commestibile.

Grande interesse ha sempre suscitato anche la banca del germoplasma ospitata all'interno del Centro Ricerche, dove è conservato tutto il patrimonio storico della

risicoltura italiana.

Ma le visite hanno avuto come protagonisti anche altri soggetti come i giornalisti specializzati nel settore agroalimentare per i quali la direzione Agricoltura della Commissione europea ha organizzato un viaggio in Italia focalizzato sulla qualità e l'innovazione di prodotto. E' sicuramente motivo di soddisfazione la circostanza che la scelta di visitare il Centro Ricerche è nata dalla positiva impressione ricevuta da alcuni rappresentanti della Commissione in precedenti visite.

L'auspicio è che tutti i partecipanti agli incontri, dopo aver mostrato grande interesse e curiosità durante le visite, diventino nei loro Paesi testimoni a favore del riso italiano!

Carrà: «Abbiamo fatto conoscere il nostro mondo»



Il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà, insieme ai rappresentanti degli enti camerati e istituzionali che hanno sostenuto la presenza della filiera del riso all'Expo

Non ci poteva essere chiusura migliore per questo Expo che, come ha ricordato il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà, è stato sì «un'importante vetrina per i nostri prodotti, ma anche un punto di incontro per i nostri imprenditori». Centinaia, infatti, sono stati gli appuntamenti che le 51 aziende presenti nello stand dell'ENR hanno avuto con compratori stranieri: Francia, Belgio, Russia e Stati Uniti tra i Paesi più interessati.

L'inizio della manifestazione, a maggio, non lasciava ben sperare: in particolare, la posizione un po' defilata rispetto al Decumano suscitava non poche perplessità. Invece, con l'apertura al pubblico dell'entrata di Roseiro, il padiglione

«Questi mesi ci hanno visti impegnati a divulgare la conoscenza della risicoltura italiana ai visitatori provenienti da tutto il mondo e a circa 850 selezionati operatori della comunicazione»

era composta da una cinquantina

di membri del Consorzio, provenienti dai più svariati Paesi:

dall'Iran al Bangladesh, dalla Tur-

chia alla Russia, passando per

Korea, Cina, Giappone, Uruguay,

Filippine, Australia, Africa e In-

donesia.

«Questi mesi ci hanno visto

impegnati a divulgare la conoscenza

della risicoltura italiana ai visitatori provenienti

da tutto il mondo e a circa 850 selezionati operatori

della comunicazione – ha concluso il presidente del-

l'Ente Risi - Insieme alle Camere di

Commercio di

Alessandria, Bie-

lla, Novara, Oristano,

Pavia, Vercelli, Verona e alle Province

di Alessandria, Mantova, Pavia e

Vercelli abbiamo raccontato

la storia del riso e

le eccellenze dei singoli territori.

Abbiamo anche voluto permet-

tere alle aziende trasformatrici,

che hanno creduto nel progetto,

di incontrare buyers internazionali

- ha concluso Carrà - i quali, in

alcune occasioni, hanno anche

visitato il nostro Centro Ricerche

al fine di comprendere meglio

l'alto grado di qualità del riso

italiano. Ora, un periodo intenso,

interessante e stimolante è ter-

minato, ma dovremo continuare a

lavorare insieme per far sì che il

nostro riso e il risotto entrino a

pieni voti tra le eccellenze agro-

alimentari del nostro Paese».

Giovani e adulti a "scuola di riso"

All'Ente Nazionale Risi sanno benissimo quanto sia importante far conoscere la produzione del nostro riso, la sua qualità e le sue caratteristiche: ai giovani e agli adulti.

L'attenzione al mondo della scuola si è manifestata in diverse occasioni anche durante l'Expo 2015. Il tecnico dell'ENR Cesare Rocca ha partecipato a diversi incontri con gli studenti, sia a Cascina Trulza, sia all'interno dello stand allestito dall'Ente Risi nel padiglione "Cibus è Italia" di Federimentare.

Ma è bene che anche gli adulti siano informati su cosa mangiano. Così, grazie ad Altroconsumo, a Cascina Trulza si è tenuto un workshop dedicato appositamente al riso: un seminario interattivo che è stato un viaggio tra le diverse varietà di riso che i consumatori hanno avuto modo di assaggiare per valutare di persona le caratteristiche sensoriali del riso a crudo e per imparare a scegliere le varietà più adatte per realizzare i piatti della nostra tradizione.



Diversi ragazzi hanno partecipato alle "lezioni sul riso" del tecnico dell'ENR, Cesare Rocca: sopra e a sinistra, a Cascina Trulza, a destra allo stand dell'Ente Risi nel padiglione "Cibus è Italia"



L'INDAGINE Laura Angela Ceriotti, ricercatrice di Novara, ha condotto uno studio durato tre anni

Per i giovani il riso è salutare

Un focus group della generazione 2.0 rileva conoscenze e ignoranze sul mondo della risaia

Gianfranco Quaglia

«E' salutare e dà benessere, è semplice e originale». Stamo parlando del riso. Questo il giudizio che emerge da un focus group di «teenagers», della generazione 2.0, sull'alimento riso. E ancora, parlando di risotto: «E' elegante, raffinato, caldo e ricorda lo stare a tavola in famiglia». Invece «le insalate di riso sono fresche, vivaci, appetitose». Queste mappe di consenso del riso sono state elaborate da Laura Angela Ceriotti, ricercatrice di

Novara, che ha condotto uno studio durato tre anni - poi condensato in una pubblicazione dal titolo «Food Strategy e multifunzionalità nella filiera corta del riso».

La professoressa Ceriotti è tutt'altro che un'esperta di coltivazione risicola: laureata in scienze politiche con specializzazione in sociologia generale, si è poi laureata in filosofia indirizzo psicologico. Infine ha conseguito un dottorato di ricerca in gestione integrata d'azienda occupandosi di marketing relazionale e psi-

ciologia dei consumi. Docente di ruolo al Liceo di scienze umane di Novara, è cultore della materia all'Università del Piemonte Orientale, facoltà di Economia.

La sua indagine esplora il pianeta consumo sotto il profilo psicologico, scavando nelle abitudini e nelle prospettive dei futuri fruitori. Dal metodo utilizzato e dai risultati ottenuti emerge un rapporto nuovo dei giovani con il cibo in genere e in particolare con il riso. «Perché dice Ceriotti - l'intento era quello di scan-

dagliare il mondo in cui viviamo, cioè il territorio».

Sotto la guida della docente sono stati coinvolti gli stessi giovani, che sono diventati intervistatori. Alla fine sono uscite schede e indicazioni molto precise, che gettano nuova luce sul settore specifico e di cui gli operatori agricoli e industriali dovrebbero tenere conto. «I giovani - dice la ricercatrice - dichiarano di preferire la qualità e di saper cucinare o voler imparare a farlo. Legano gli alimenti alla tradizione, ma hanno una prospettiva di



Laura Angela Ceriotti, ricercatrice di Novara

internazionalizzazione e manca in loro totalmente l'immagine agricola del loro territorio».

Rispondendo alle domande sul riso, agli alimenti positivi si contrappongono anche considerazioni negative, che però fanno riflettere: i giovani non riconoscono le diverse varietà e i loro utilizzi specifici; nella percezione sono fortemente presenti i piatti tipici della cucina cinese, giapponese e indiana. E, sempre secondo il focus group, il consumo è caratterizzato dalla mancanza di un marchio che leghi il cereale alle terre di coltivazione, di ricono-

scimento delle varietà e della presenza del cereale nelle preparazioni di cibi o snack a base di cereali. Laura Angela Ceriotti trae infine alcune conclusioni relative all'area in cui è stata condotta la ricerca, cioè Novara: «Manca un riso Dopo l'igo che possa in qualche modo riconoscere e identificare il legame con il prodotto delle terre coltivate». Ma ci sono altri particolari che emergono: la funzione dell'operatore agricolo è poco visibile, non riconosciuto rispetto alla tutela del territorio, scarsamente valorizzata sotto il profilo della multifunzionalità. Tutti indicatori che fanno dire ancora alla ricercatrice: «Gli aspetti sociali e culturali non andrebbero sottovalutati». I giovani cercano comunità e desiderano consolidare i legami con il territorio, l'ambiente e le tradizioni.

Un'indagine di forte impronta sociologica che esplora anche l'intensità di relazione sociale. Conclude la coordinatrice dello studio: «I giovani che hanno bassa relazione con il riso e con la comunità sono estranei. Chi invece privilegia l'attenzione sul cereale è raffinato; chi dà maggiore importanza alla comunità è tradizionalista. L'alta attenzione sia per la comunità sia per il riso è presente tra chi è in condizione di consumo postmoderno pieno: è loocalizzato». Insomma, il riso specchio della «digital generation»?

La pubblicità dell'Ente Risi protagonista ne "Il giovane Montalbano"

Ma guarda un po' chi ti compare ne "Il giovane Montalbano": un manifesto dell'Ente Nazionale Risi che negli anni '50 invitava gli italiani a mangiare il bianco cereale. Nel bar "Castiglioni" di Totò Valletta (alias l'attore Dario Vecca), frequentato abitualmente dal giovane commissario, sul muro dietro la cassa campeggia una bionda casalinga che butta in pentola il riso, e sullo sfondo nero c'è una doppia scritta: in alto, "Il riso dona forza e salute", e in basso, l'esplicito "Mangiate riso".

Si, non è che Salvo Montalbano ci faccia caso, ma che il regista Gianluca Maria Tavarelli e la produzione abbiano scelto un manifesto che invitava a mangiare il riso nella terra degli arancini, forse non è casuale. Infatti, è lo stesso Andrea Camilleri, nel racconto intitolato proprio "Gli arancini di Montalbano", che descrive nei det-



tagli la ricetta di Adelina, la sua cameriera, spiegando come vengono preparati questi mitici arancini.



CAMALIA SEMENTI S.r.l.



AVETE SEMINATO CIGNO E RACCOLTE UNICO

UNICO (EX CIGNO)

VARIETÀ DI TIPO LUNGO A DA PARBOILED CON GRANELLO CRISTALLINO DI DIMENSIONI CLASSICHE DI GRANDI PRODUZIONI

Tipologia	Lungo a da parboiled con granello apprezzato dalle riserie
Ciclo	Di stagione 140 giorni
Produttività	Molto elevata
Taglia ed allestimento	Taglia bassa - non alleltabile
Resistenza alla Pyricularia	Resistente
Epoca di semina consigliata	Entro 8 maggio
Dose di semina	Kg. 250 ettaro
Concimazione	Molto elevata

In data 8 ottobre la varietà è stata ufficialmente rinominata **UNICO** il cambio di denominazione ha incredibilmente portato fortuna alla varietà.

Le produzioni di quest'anno sono elevatissime con ottime rese e gradimento merceologico (il prezzo di vendita del Cigno/Unico è quello del Loto)

Per informazioni e ordini: CAMALIA SEMENTI SRL - TENUTA CAMALIA - LIGNANA
TEL: 0161/344003 - FAX: 0161/344913 - CELL: 335/7877308 - EMAIL: risoseme@tin.it

IL WORKSHOP Si è svolto in Expo lo scorso 29 ottobre, nel padiglione della Società Civile presso Cascina Triulza

Tante idee per innovare la filiera del riso

Intervenuti i principali attori: risicoltori, industrie, riserie, università e ricerca, agronomi, grande distribuzione e consumatori

Tutti attorno a un tavolo per tirare delle soluzioni alle problematiche della filiera del riso. Un'idea originale che ha dato degli spunti interessanti che potranno essere materia di discussione e approfondimento per il futuro.

È quello a cui hanno dato vita, un paio di giorni prima della chiusura dell'Expo, nel padiglione della Società Civile a Cascina Triulza, l'Accademia del Riso insieme a Sitox, un workshop dal titolo "La cultura e la cultura del riso". All'evento sono intervenuti i principali attori della filiera del riso: risicoltori, industrie dei mezzi tecnici, riserie, università e ricerca, agronomi e tecnici, grande distribuzione e consumatori. Divisi in sei tavoli, uno per settore, hanno approfondito specifici argomenti e hanno proposto idee e soluzioni.

Il workshop è stato intro-



Un paio di immagini del workshop svoltosi lo scorso 29 ottobre in Expo che ha visto la partecipazione di tutti gli attori della filiera del riso

dotto da una relazione di Paolo Carrà, presidente dell'Ente Nazionale Risi, che ha presentato la situazione del riso in Italia con vari dati: dall'incremento delle superfici risicole, con il calo dei lunghi B e l'incremento delle varietà da interno, ai problemi creati dalle massicce importazioni di

riso indica dai Paesi Meno Avanzati. Ma ha parlato anche delle varie attività svolte dal Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna, dalle tecniche alternative di gestione dell'acqua all'agricoltura di precisione fino alle tecniche di controllo della concentrazione dei metalli pesanti presenti nel riso.

Il lavoro dei sei tavoli, come si diceva, ha comunque prodotto diverse idee. Dal tavolo delle industrie, ad esempio, è arrivato il suggerimento di puntare su a nuove varietà di riso, ma perché siano più resistenti alle malattie, e si a nuove tecnologie purché aiutino a gestire in modo intelligente

le coltivazioni: il tutto però, nel solco della migliore tradizione. Un concetto ribadito anche dai risicoltori che vorrebbero un maggior controllo dei prodotti importanti, l'approvazione della legge sul mercato interno, un marchio nazionale che identifichi meglio il nostro prodotto e un'etichettatura più

trasparente. Richiesta, quest'ultima, arrivata anche dalle riserie che vorrebbero anche un controllo della tracciabilità del riso, a partire dal campo, e una difesa maggiore delle varietà storiche. Dal tavolo degli enti ufficiali e degli agronomi, è stata avanzata la richiesta di istituire un organismo che si preoccupi di formare dei tecnici in grado di fare da "mediatori" tra centri di ricerca e istituzioni, da una parte, e agricoltori dall'altra, in modo che i primi possano trovare le soluzioni ai problemi che i secondi hanno: ai "mediatori" il compito di far presenti i problemi e di trasmettere le soluzioni trovate. I consumatori, infine, hanno suggerito di puntare sui bambini perché il riso è un prodotto ancora poco conosciuto: il suo riscatto potrebbe partire da una buona educazione.

A EATALY I bambini di 16 nazionalità della classe V dell'Istituto Colli di Treviso vincitrice dell'edizione 2015

"Mercoledì riso" protagonista all'Expo

Tra i padiglioni dell'Expo il conubio bimbi e risi ha avuto il suo giusto compimento. Lo scorso 21 ottobre, la Sala Libeccio di Eataly Expo si è riempita dei bambini di 16 nazionalità diverse della classe V dell'Istituto Colli di Treviso vincitrice dell'edizione 2015 di Mercoledì Riso.

Già, perché una volta c'era per i buongustai "giovedì gnocchi"; per i fedeli "venerdì pesce"; poi è arrivato per i golosi "sabato trucco": da qualche anno qualcuno parla dei "lunedì vegetariani".

Nel 2015 anche il riso, l'alimento di base nel mondo, ha un giorno dedicato: il mercoledì. È nato così per merito dell'azienda agricola della Famiglia Rondolino, produttrice del Riso Acquerele, un progetto culturale ed educativo che



ha coinvolto nello studio del riso 1.895 bambini, 103 scuole di quattro Stati europei.

Durante l'incontro, i bambini della classe V dell'Istituto Colli di Treviso, che avevano studiato la Carta di Milano dei Bambini edita da Feltrinelli, ne hanno letto i tratti

secondo loro significativi e, successivamente, li hanno sottoscritti per primi.

Il dossier completo del progetto e della firma sarà poi consegnato dalla Famiglia Rondolino all'Onu, quale atto concreto in applicazione dei principi della Carta di Milano.



Alcune immagini della manifestazione svoltasi lo scorso 21 ottobre in Expo che ha visto per protagonisti i bambini della classe V dell'Istituto Colli di Treviso vincitrice di "Mercoledì Riso"

Nell'occasione lo chef Giuseppe Iannotti dei Jeunes Restaurateurs d'Europe ha ripetuto la ricetta "Riso Arcobaleno" con cui i bambini di 16 nazionalità diverse della classe V dell'Istituto Colli di Treviso avevano vinto la finale del concorso alla Tenuta Colom-

bara di Livorno Ferraris. Questa ricetta, a base di riso bollito arricchito da coloratissime verdure, era stata dai bambini scelta come sintesi di tutte le loro ricette tradizionali che avevano presentato in classe lo scorso 28 Marzo 2015.

Concluso il viaggio alla scoperta del riso con l'Apocar

Si è concluso il tour "Riso da scoprire", il viaggio alla scoperta del riso e ci hanno collaborato il Ministero delle Politiche agricole, Ismea e l'Ente Nazionale Risi. Una simpatica ape car personalizzata ha girato per Milano per oltre due mesi organizzando incontri e degustazioni gratuite a cui hanno partecipato centinaia di persone (nella foto in basso a destra). A Forò Bonaparte, ad esempio, hanno assaggiato timballo di riso con pesto di rucola e gambero, in piazza Corsusio timballo di riso al curry e peperoni e in piazza

San Biagio gli arancini di riso con ragù di vitello. Numerosi anche gli incontri, come quello con Margò Schachter, editoriale strategici per Cucina Italiana, Vanity Fair, Fine Dining Lo-

La riunione delle industrie risiere dei Paesi produttori aderenti a FERM

All'inizio di ottobre si è svolto un incontro tra le industrie risiere dei Paesi produttori aderenti a FERM, la Federazione europea del settore, per fare il punto sulla minaccia rappresentata dalle importazioni a zero dazio da Cambogia e Myanmar e decidere la strategia futura.

Grecia, Portogallo, Spagna e Italia hanno condiviso le preoccupazioni rappresentate dalla crescente importazione di riso lavorato da quei Paesi a prezzi, esenti da dazi, che non consentono di

essere competitivi con il riso comunitario, e hanno ribadito l'intenzione di mettere a punto una strategia per correggere lo squilibrio che si sta determinando sul mercato.

Le industrie risiere dei Paesi produttori hanno deciso di mantenere un contatto frequente, in vista della predisposizione di una nuova richiesta di clausola di salvaguardia, non appena si evidenzieranno ulteriori elementi di crisi del settore.

Toglio il riso sulla terrazza di Superstudiosi di Milano

Falci alla mano, le mondine vercellesi hanno tagliato davanti a decine di turisti le sighe di Baldo, Maratelli, Camaroli, Cerere, Venere, S. Andrea e Arborio giunte a completa maturazione sulla terrazza di Superstudiosi di via Tortona a Milano (nella foto a destra). La mini risaia era

stata realizzata in collaborazione con Angra, associazione Risicoltori piemontesi, Ente Risi, Consorzio di bonifica della Baraggia e Sa P. Se. (IARD) Piemontese Se-

Risale piemontesi candidate a entrare nel Patrimonio Unesco?

Le risaie patrimonio mondiale dell'umanità, con il riconoscimento ufficiale dell'Unesco, così come è avvenuto per le Langhe, il Roero ed il Monferrato: è il progetto ambizioso lanciato da Francesco Cavignani, del Pro Loco di Landiona. Con lui Stefano Zangola e Miansa Albertini, sindaco di San Lazzaro Sesia e di Landiona. In attesa di definire il progetto e di trovare le risorse per imbastire la candidatura, si punta all'inserimento nel Registro dei Territori Rurali Storici.



L'INTERVISTA Lo chef lombardo che riesce a coniugare i due estremi della cucina, modernità e tradizione

Sadler e il risotto alla zucca del cuore

«Lo amo così tanto che ho pensato di proporlo a mo' di "piatto di strada", a quadretti croccanti di riso giallo»

Paola Pico

«Ma definire la sua cucina "moderna in evoluzione". Però precisa che, accanto alla modernità, ama la tradizione e che la cucina è un mix dei due estremi, un mix su cui applicare la propria sensibilità artistica. Qual è allora in sintesi la cifra stilistica dei piatti di Claudio Sadler? Ancora una volta ci viene in aiuto lui riassumendola con quattro aggettivi: buona, bella, moderna e leggera. E cosa c'è di più buono, bello, moderno e leggero del risotto? «Quasi nulla», scherza Sadler al telefono in occasione della nostra intervista. E quando gli chiediamo del suo "rapporto" con il riso dice: «Amo ridere. Il riso mi predispone bene». Ovviamente della sua mente metaforico del termine, ma quando lo richia-

miamo al cereale spiega: «Amo molto il riso in quanto cereale che sfama milioni di persone al mondo. Credo sia questo il grande valore intrinseco del riso e il suo valore aggiunto rispetto ad altri prodotti». È subito aggiunge: «Nella italiana, piemontese e lombarda, il piatto "nazionale" è il risotto; un piatto estremo a me in mente versatile che a chi lo cucina la possibilità di giocare sugli ingredienti rendendolo appetibile e diverso a ogni stagione». E mentre ci parla, pensiamo ai suoi risotti al tartufo bianco o quelli a base di pesce.

Quale ricordo ha del risotto assaggiato da bambino?

«Il primo ricordo di un risotto mangiato va al risotto alla mantovana, quello con la zucca. Mia madre era nativa di Mantova; aveva la-

Claudio Sadler è uno degli chef più conosciuti in Italia, di sicura competenza e di razionale applicazione delle regole, ma anche di grande creatività.

La sua è una cucina creativa e accurata, si basa sulle tradizioni della classica cucina italiana regionale, di volta in volta reinventata secondo la propria personalità e amore per l'innovazione. La stessa innovazione si ritrova anche nella strumentazione utilizzata in cucina, sempre all'avanguardia e in continua modernizzazione. Sadler è stato uno dei fondatori dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe", consulente gastronomico per diverse aziende, tra cui Autogrill e McDonald's, e di riviste del settore. È stato presidente dei ristoratori milanesi e compare tra i ristoranti nella prestigiosa guida dell'associazione "Le Soist", di cui dal marzo 2012 è il presidente.

Aprì il suo primo locale a Pavia nel 1982, quella che fu la "Locanda Vecchia Pavia", e in contemporanea, durante i periodi estivi, gestisce il ristorante Vela Blu a Portofino in Costa Smeralda.

Nel 1996 aprì "Osteria di Porta Cicca" di Ripa di Porta Ticinese a Milano, dove, nel 1991 viene insignito della sua prima stella Michelin. Nel 1995 lo lascia lì e si sposta in via Troilo, sempre nella zona dei Navigli milanesi, dove rimane per undici anni e dove acquisisce la seconda stella (2002). Contemporaneamente all'attività del ristorante si dedica all'insegnamento e nel 2002 crea "Q.B. centro di cucina enogastronomica" dove, insieme ad altri validi insegnanti, organizza corsi per professionisti e appassionati. Porta il suo nome, da anni ormai, anche un servizio di banqueting, dove è evidente lo stile Sadler che premia la cultura italiana della tavola, la semplicità e la leggerezza.

La stessa cultura italiana è stata portata dallo chef in terra giapponese, a Tokyo, dove è stato aperto un ristorante che porta l'insegna Sadler. Nel 2008 Sadler approda a Pechino e in piazza Tianmenan apre il suo ristorante coadiuvato da due validi collaboratori.

Dopo anni di brillante carriera sui Navigli milanesi, Sadler si tra-

sferisce in via Asciano Storza 77, a pochi numeri civici di distanza dal precedente locale. Il suo nuovo ristorante ha aperto nel settembre 2007, affiancato da un secondo locale, "Chic 'n' Quick", che è un ristorante più informale e veloce, ma sempre nello stile del grande chef, e che, per le occasioni, accoglie banchetti ed eventi.

«L'anno 2007 vede anche l'apertura di due ristoranti all'interno del nuovo polo fieristico a Rho: "Chic 'n' Quick", che offre un pranzo ricercato a chi non ha molto tempo, con piatti originali e gustosi ma con servizio rapido; e "Sadler in Fiera", vero e proprio ristorante, luogo ideale per una pausa pranzo di vero relax e piacere.

Altra grande conquista di Sadler è rappresentata dall'uscita di sei grandi libri di ricette, editi dalla Giunti, che permettono ai suoi estimatori di riprodurre le preparazioni degustate presso il ristorante tra le mura di casa propria. L'ultimo, "Il manuale dello chef", è stato pubblicato a novembre 2013.

Chic

vorato come mondana e quando proponeva il riso alla zucca in famiglia precisava addirittura la varietà usata: il Marettini».

E il suo primo ricordo di un risotto mangiato da adulto?

«È il risotto che assaggiavo quando avevo intorno ai venticinque anni. Da El Toulà, a Milano, assaggiavo il risotto agli asparagi cucinato dal grande Mauro Ernesto: un piatto buonissimo che non sono più riuscito a dimenticare. Credo sia nato da quell'assaggio il mio amore per il riso in generale e in particolare per il risotto, un piatto che propongo sempre, ovunque io vada, in Italia o nel

mondo».

Quindi anche nei suoi locali all'estero?

«Certamente. Questo sia a Tokyo, dove ho aperto dal 2003 al 2008, sia a Pechino, dal 2008 al 2012. Ora mi concentro sui locali milanesi, il ristorante e la trattoria, e sul servizio di catering che mi permette di viaggiare continuamente (è appena ritornato da Dubai, ndr) e mi consente di continuare a proporre il risotto».

Le varietà che ama usare?

«I risi bianchi e anche i colorati: dal Venere - che uso non solo come contorno, anche per croccanti,

creme e i noti pop corn; il rosso, che trovo delizioso anche mangiato al naturale, con un filo d'olio».

«Uso i risi bianchi, ma anche i colorati, dal Venere al rosso, fino ai Basmati che richiama l'atmosfera etnica oggi di gran moda e mi piace anche il rosso a crema, piatti di carne o di pesce».

Nei suoi locali milanesi, il ristorante e la trattoria-bistrost più easy con zucca a vista propone sempre un risotto? E minimo per due?

«Certamente, anche per

una sola persona. Come ho detto, il mio "rapporto" con il riso è il risotto di un vero amore tanto che...»

«Uso i risi bianchi, ma anche i colorati, dal Venere al rosso, fino ai Basmati che richiama l'atmosfera etnica oggi di gran moda e mi piace anche il rosso a crema, piatti di carne o di pesce».

Tanto che?

«Tanto che, amando il risotto e volentieri cucinare ogni lattitudine e in ogni Paese, ho pensato di proporlo a mo' di "piatto di strada": È un vero e proprio piatto di passaggio che permette di assaggiare quadretti croccanti di riso giallo. È la rivincita globale del risotto milanese».



La ricetta

Risotto ai fichi d'India con tartare di ventresca di tonno rosso, caviale nero di cuscus e scorza d'arancia

Ingredienti per 10 persone

15 Fichi d'India rossi o violetti; 500 g di riso Carnaroli; mezzo Scalogno; 15 g di olio e.v.; 50 g di vino bianco; 3 l di brodo vegetale; 100 g di burro; 80 g di Grana Padano; pepe di Szechuan (c.b., Wasabi (c.b.), 300 g di tonno rosso, parte della pancia; 100 g di Cous cous; 30 g di Nero di seppia.

Preparazione

Pulire dalla pelle i fichi d'India, scegliendo quelli rossi o viola, frullarli nei bimbi alla velocità minima, per evitare di rompere i semi e quindi passare il tutto al colino cinese pressando bene.

Preparare il cous cous nella maniera abituale colorandolo con del nero di seppia e poi farlo asciugare.

Tritare la polpa di tonno, mesgla vicino alla pancia, in modo che sia leggermente più grassa, condire con un pizzico di wasabi, sale, olio e pepe di Szechuan, disporre il ricavatato in piccoli ring d'acciaio di cm 3 di diametro, coprire la parte superiore con il cous

cous preparato in precedenza, un piccolo strato. Stufare uno scalogno tritato, con un cucchiaino di olio e tre di acqua; con una volta che lo scalogno si sarà ben stufato, aggiungere il riso, farlo stufare e quindi bagnare con un poco di

vino bianco. Far sfumare e quindi bagnare con il brodo vegetale, portare a tre quarti di cottura, e quindi, aggiungere il succo di fichi d'India. Finire la cottura e mantecare con un poco burro, olio profumato e all'aglio e un poco di grana padano e mantecare bene.

Finitura

Versare il risotto nei singoli piatti e disporre nel centro: per ogni piatto un dischetto di tartare di tonno che avremo già preparato in precedenza. Togliere il ring d'acciaio e, quindi, decorare con un poco di succo di fichi d'India e della scorza di arancia grattugiata. Servire.



Ecco come ha "rivisto" il risotto alla zucca

Sulla preparazione del risotto alla zucca, quello amato da bambino, Claudio Sadler, chef due stelle Michelin, intervistato sul mensile "lo Cucino" ha spiegato: «...preferisco la versione cremosa, quella che amo preparare. Ecco come procedo. Faccio insaporire la zucca a dadini in un soffritto di burro con cipolla o scalogno. Poi, bagno la zucca con brodo caldo (il mio preferito quello di capponne) e la porto a cottura. Infine, passo tutto al setaccio (a casa si può usare il frullatore) per ottenere un composto piuttosto liquido, una crema di zucca che uso durante la cottura del risotto al posto del servente brodo. In questo modo, l'effetto finale è vellutato e gustoso. Diverso il discorso del risotto con i pezzetti di zucca, versione che presenta un problema: i tempi di cottura dei due ingredienti sono diversi. Se il riso cuoce in 18 minuti, la zucca necessita di un tempo maggiore. Per ovviare a questo inconveniente, bisogna cuciarla almeno 10-15 minuti, tagliata a dadini piuttosto piccoli, con un trito di cipolla e burro, prima di aggiungere il riso e portarlo a cottura. Anche in questo caso, sarebbe meglio unire comunque la crema di zucca, invece del solo brodo, altrimenti l'insieme potrebbe risultare poco saporito».



News da Bruxelles

a cura di **Angelo Di Mambro**

ACCORDI INTERNAZIONALI Procedono i negoziati commerciali con gli Stati Uniti, gli allevatori e i produttori di carne fanno sentire la loro voce

TPP, solo l'Italia a difesa del riso

E non pensiamo di "consolarci" con il Giappone come possibile sbocco di mercato alternativo...

Cr è dibattito a Bruxelles tra le rappresentanze del settore agricolo. Quando si parla di "prodotti sensibili" ai negoziati commerciali, soprattutto quello con gli Stati Uniti (TTIP), gli allevatori e i produttori di carne fanno sentire più forte la loro voce, quelli delle grandi colture e del riso un po' meno. La motivazione non è così difficile da individuare: la zootecnia da carne è presente in molti Paesi e in alcuni, come l'Italia, l'allevamento rappresenta una percentuale non trascurabile del Pil. A difendere gli interessi dei risicoltori c'è solo l'Italia, visto che la Spagna al momento non si segnala per iniziative in materia, e alcune organizzazioni agricole. «Le grandi colture sono

una specie di figlio di un dio minore - ha detto il presidente della Contagricoltura, Mario Guidi, intervenendo a un convegno del think tank Farm-Europe - mentre io su riso, cereali e soia sarei tendenzialmente protezionista. Il riso, in particolare, è sotto attacco in questi anni». Per questi e altri motivi, secondo Guidi, è un accordo con gli Usa perseguito, ma «non a tutti i costi».

Secondo Guidi (Contagricoltura), un accordo con gli Usa va perseguito, ma «non a tutti i costi»

tutti i costi». E poi, si deve tener conto anche di ciò che sta accadendo "oltre" il TTIP. Nella discussione in corso a Bruxelles sui settori da difendere nel negoziato con gli Stati Uniti, il Giappone è il solo Paese con cui l'UE ha aperto un tavolo di negoziato commerciale che «aiuterebbe a controbilanciare



l'impatto del TTIP su alcuni settori», è l'analisi del think tank Farm-Europe. Anche qui, vero soprattutto per la carne e alcuni cereali. Guardando al Giappone come sbocco di mercato per il riso italiano è improbabile per ragioni culturali. E poi c'è il TPP. L'accordo sul parten-

riato trans-Pacifico, o TPP, che include Stati Uniti, Giappone e altri dieci Paesi dell'area del Pacifico (Australia, Brunei, Canada, Cile, Malesia, Messico, Nuova Zelanda, Perù, Singapore e Vietnam) raggiunto a inizio ottobre, è il più importante trattato multilaterale

di libero scambio da 20 anni a questa parte. Il testo dell'accordo non è ancora pubblico, ma da quel che si è visto prevede che il Giappone apra progressivamente le frontiere al riso proveniente da Usa e Australia, già oggi i principali esportatori. L'import del Paese

del Sol Levante, obbligato a rinunciare al suo storico blocco delle importazioni dall'organizzazione mondiale del commercio, è di circa 700.000 tonnellate di riso l'anno. Si parla di un possibile incremento fino a 50.000 tonnellate l'anno dagli Stati Uniti (70.000 dal 13esimo anno in cui l'accordo è in vigore). Molto meno delle 215.000 tonnellate l'anno chieste dai negozianti americani. Le importazioni dall'Australia potrebbero crescere di 6.000 tonnellate l'anno in una prima fase per poi arrivare a 8.400 tonnellate. Oltre a motivazioni culturali insormontabili, il premier giapponese Shinzo Abe potrebbe avere tanti e tali problemi a giustificare queste aperture in patria da raffreddare definitivamente gli entusiasmi su un ipotetico "effetto Giappone" per le esportazioni di riso italiano.

Il regolamento sul biologico va avanti, verso un accordo politico nel 2016

Il Parlamento europeo ha dato mandato a Martin Hausinger di iniziare il negoziato con il Consiglio UE per arrivare alla stesura definitiva delle nuove norme per il settore biologico "dal campo alla tavola" allo studio a Bruxelles. Un accordo politico, ha commentato l'esponente tedesco dei Verdi, è tuttavia «improbabile prima della fine dell'anno: ora che il regolamento è salvo ottenere un buon compromesso è più importante della velocità».

La bozza di nuovo regolamento è stata di fatto salvata dall'intesa già raggiunta dagli Stati membri in consiglio prima

dell'estate, e con la posizione degli euro-parlamentari si può avviare il "trilogio", il negoziato a tre (Parlamento, Consiglio e Commissione) che porterà a nuove regole per il settore. A spiccare nella relazione approvata dall'Eurocamera, il fatto che le aziende miste bio e convenzionali potranno continuare a esistere, ma solo con produzioni separate, che la soglia di decertificazione automatica per la contaminazione accidentale da pesticidi è riandata a dopo il 2020 (forse), e che i controlli su tutta la filiera dovrebbero diventare più stringenti e "su misura" per il biologico.

Al Senato, un Ddl per educare al valore del cibo

Un disegno di legge per introdurre a scuola l'educazione al valore del cibo. È quello che ha proposto la senatrice Leana Pignoddi (nella foto, vicepresidente della commissione Agricoltura a Palazzo Madama).

«Abbiamo presentato un disegno di legge - ha sostenuto la senatrice - che punta a introdurre nel sistema di istruzione l'educazione al valore del cibo, sottolineando le molteplici valenze degli alimenti, a iniziare da quelle salutistiche, agroambientali, culturali e sociali. Per mesi a Expo abbiamo parlato di "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Io credo che i grandi cambiamenti culturali, però, non possano avvenire solo per decreto, ma devono procedere passo dopo passo, par-

tendo dall'infanzia. Per questo è importante educare i ragazzi a un corretto stile di vita che tenga insieme l'alimentazione sana e un approccio del cibo globale, inteso come agricoltura, salute, educazione. Negli anni di grande industrializzazione - ha continuato - si è persa la consapevolezza della connessione tra cibo e agricoltura, tra quello che mangiamo e la sua origine. Se non conosciamo il tempo dedicato alla nascita di un prodotto, quanto bene naturale è stato investito, acqua, terra, quale micro clima, allora non potremo mai conoscere la differenza di valore tra ciò che viene prodotto in modo standard in tre minuti e quello che ha bisogno di mesi per maturare».



Bloc notes

di Paolo Guttari

Inviata a Bruxelles la proposta definitiva del PSR piemontese

La versione definitiva del nuovo Programma di sviluppo rurale 2014-2020 della Regione Piemonte, revisionata e riscritta in base alle osservazioni pervenute dai Servizi della Commissione europea, è stata trasmessa in data 12 ottobre 2015 alla Commissione stessa per l'approvazione ufficiale. Non appena perverrà il via libera da Bruxelles, sarà così possibile emanare i primi bandi. Intanto sono iniziati gli incontri per la definizione delle nuove misure agroambientali, con riferimento ai disciplinari per la coltivazione. L'auspicio è che essi siano concretamente applicabili da parte delle aziende agricole; in caso contrario il pericolo è che i fondi inutilizzati ritornino al mittente.

Legge di stabilità: interventi per l'assicurazione

Lo stanziamento nella Legge di Stabilità di circa 140 milioni di euro per finanziare il programma di agevolazioni assicurative in agricoltura contro le calamità naturali, necessari per "chiodare" definitivamente la vicenda della dotazione necessaria, e relativa alla campagna assicurativa 2014, è un primo importante provvedimento.

Sono sempre più numerosi gli eventi calamitosi che si abbattano sulle aziende agricole, mentre la situazione si era fatta critica a causa dell'insufficiente dotazione finanziaria delle annate precedenti che aveva eroso in anticipo la quasi totale disponibilità del 2014. E' un

segnale coerente e positivo che libera il sistema delle assicurazioni agevolate da una situazione che poteva diventare, oltre che onerosa per gli agricoltori, condizionante in negativo per l'intero futuro sistema di difesa dalle calamità. Adesso si può e si deve lavorare per il PAN 2016, alla predisposizione di politiche fruibili e conformi alle esigenze delle tante tipologie produttive del nostro Paese per la prossima campagna e per le prossime annate. Il riferimento è alle polizze multirischio che prevedono - purtroppo - l'obbligo per l'agricoltore di assicurarsi anche contro avversità di scarso rilievo nella sua specifica realtà aziendale.

Legge di stabilità 2: interventi per la meccanizzazione

Nella Legge di Stabilità c'è un capitolo che riguarda la sicurezza nei campi, si tratta di un finanziamento di 45 milioni di euro sotto forma di un incentivo alla rottamazione di trattori e macchine agricole. Il Fondo è istituito presso l'Inail e servirà a finanziare l'acquisto di nuovi mezzi.

Quello della sicurezza nel lavoro è da tempo un impegno costante delle Istituzioni, che si è declinato in vari obblighi a carico degli agricoltori, a partire dalla necessaria dotazione nelle trattori delle cinture di sicurezza, contro i rischi in caso di ribaltamento, per finire alla revisione delle trattrici, che dovrà essere fatta, per le più datate (immatricolate entro il 31/12/1973) entro il 31 dicembre 2017 (DM 20 maggio 2015).

A cura della Contagricoltura Vercelli Biella



Osservatorio Internazionale

A cura di Graziella Melina

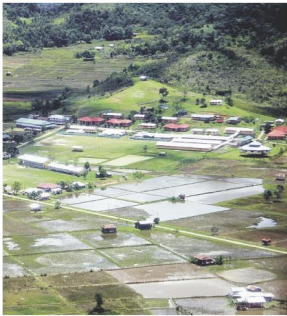
OUTLOOK/1 Secondo il dipartimento dell'Agricoltura statunitense ci si fermerà a 474 milioni di tonnellate

si ferma il calo della produzione

Thailandia e India tra i Paesi che avranno un ridimensionamento; Tanzania e Madagascar in crescita

Dalle risale non arrivano ancora segnali di crescita. Per il 2015/16 si stima che la produzione globale di riso tocchi i 474 milioni di tonnellate, 1,7 milioni di tonnellate in meno rispetto alle stime dello scorso mese e l'1% in meno rispetto al record raggiunto l'anno passato. Dalle prime stime di giugno per la campagna 2015/16 ad oggi si è, quindi, registrata una diminuzione superiore a 6 milioni di tonnellate.

Il calo produttivo è legato anche alla riduzione dell'area globale coltivata a riso che si attesta a 159,2 milioni di ettari, quasi 1 milione di ettari in meno rispetto al 2014/15. L'area coltivata a riso si stima sia in calo rispetto all'anno passato in Birmania, Cambogia, Nigeria e Stati Uniti.



Chi cala e chi aumenta

Secondo il dipartimento dell'Agricoltura statunitense, la Thailandia registrerà un calo significativo nella produzione del 2015/16; si prevede una diminuzione di 1,6 milioni di tonnellate, per un totale di 16,4 milioni di tonnellate. Anche quella dell'India si valuta che scenda, ma di 0,5 milioni di tonnellate, per un totale di 103,5 milioni di ton-

nellate. Attestandosi a 43,2 milioni di ettari, l'area totale si calcola scenda di 0,8 milioni di ettari rispetto alle precedenti proiezioni. E', invece, in aumento il raccolto della Tanzania per circa 330mila tonnellate, per un totale di 1,72 milioni di tonnellate. Trend positivo anche per la produzione del Madagascar: per il 2015/16 si stima in un rialzo di 64mila tonnellate per un totale di 2,6

milioni di tonnellate. Per quanto riguarda il consumo globale e residuo, si valuta tocchi il dato record di 4875 milioni di tonnellate nel 2015/16, 0,1 milioni di tonnellate in più rispetto alle proiezioni precedenti e circa un punto percentuale in più rispetto all'anno passato. Il consumo si calcola sia in aumento nel 2015/16 rispetto all'anno precedente in Bangladesh, Brasile, Indonesia,

Filippine, Thailandia e Vietnam. Viceversa, il consumo si stima sia in calo in Corea del Sud e negli Stati Uniti.

Per quanto riguarda le scorte finali, per il 2015/16 si stima un calo del 13% rispetto all'anno passato per un totale di 88,3 milioni, 1,9 milioni in meno rispetto alle proiezioni dello scorso mese. Si tratta del più basso quantitativo di scorte finali dal 2007/08.

Import ed export

Per quanto riguarda le esportazioni, si stima siano in

diminuzione di 0,7 milioni di tonnellate in Thailandia per un totale di 9,5 milioni di tonnellate. Trend positivo, invece, in Pakistan per un totale di 4,5 milioni di tonnellate, il 13% in più rispetto al 2015.

Per quanto riguarda le importazioni per il 2016, quelle dell'Iraq si calcolano in calo di 0,1 milioni di tonnellate per un totale di 1,2 milioni di tonnellate. Così

come quelle del Messico, previste in diminuzione di 85 mila tonnellate per un totale di 700 mila tonnellate, e di

Hong Kong dove si perderanno 60mila tonnellate per un totale di 360mila. Segno positivo, invece, per le importazioni delle Filippine che per il 2016 si calcolano in aumento di 0,2 milioni di tonnellate per un totale di 1,6 milioni di tonnellate.

La riduzione del raccolto è legata anche al calo dell'area globale coltivata a riso che si attesta a 159,2 milioni di ettari

Cambogia, accordo con la Cina

Phnom Penh e Pechino hanno definito un accordo per l'esportazione di 100 mila tonnellate di riso cambogiano in Cina a partire all'inizio del prossimo anno. Secondo Hun Lak, vice presidente della Cambodia Rice Federation, come riporta il sito khmertimes.com, il patto tra i due Paesi si valuta positivamente, anche se la Cina è in realtà soltanto uno dei diversi mercati per l'esportazione di riso cambogiano. «L'accordo è buono - ha sottolineato Lak - perché la Cina è un nuovo mercato per la Cambogia», tuttavia il governo già dall'anno scorso stava cercando di raddoppiare la quantità di riso da esportare ai cinesi. L'ostacolo maggiore che si frappono è l'esportazione di maggiori quantitativi di riso è il prezzo, non la qualità. «Il prezzo del riso cambogiano è superiore, in media il riso ha un prezzo di circa 400 dollari per tonnellata, se confrontato con i Paesi vicini, il loro prezzo è di circa 300 dollari per tonnellata - ha sottolineato -. La federazione sta creando un gruppo di lavoro per individuare i problemi e trovare soluzioni per rendere il nostro riso più competitivo».

La Cina importa circa 2 milioni di tonnellate di riso, soprattutto dalla Thailandia, dal Vietnam, dal Myanmar e dai Pakistan.

OUTLOOK/2 Crollo soprattutto del riso a grana lunga, tiene quello a grana medio piccola

Gli Stati Uniti sono già a meno 15%

Si conferma il trend negativo per la produzione statunitense di riso secondo il rapporto Rice Outlook di ottobre per il 2015/16 si stima un ulteriore calo dell'1% rispetto a settembre, per un totale di 187,8 milioni di cwt, il 15% in meno nei confronti dell'anno scorso. In particolare, la produzione di riso a grana lunga si stima sia in calo dell'1%, per un totale di 130,3 milioni di cwt, il 20% in meno rispetto all'anno passato. Più contenuto il calo della produzione di riso a grana media piccola: si calcola sia in diminuzione dell'1% e raggiunge quota 57,5 milioni di cwt, il 2% in meno rispetto all'anno passato.

Secondo il dipartimento dell'Agricoltura statunitense, l'area coltivata a riso si valuta sia in calo nel 2015/16 rispetto all'anno passato in tutti gli Stati. In particolare, la produzione dell'Arkansas con 95,9 milioni di cwt

registra un calo stimato del 14% rispetto all'anno passato. Quella della Louisiana, con 273 milioni di cwt, si stima che nel 2015/16 scenda del 16% rispetto a un anno prima. Nel Mississippi e nel Missouri si dovrebbe addirittura registrare un calo, rispettivamente, del 24 e del 23% rispetto all'anno precedente.

Trend negativo anche per le forniture totali di riso: si stima siano in calo dell'1% per un totale di 261,8 milioni di cwt, il 6% in meno rispetto all'anno passato. Le forniture di riso a grana lunga per il 2015/16 si calcolano in diminuzione di 1,2 milioni di cwt per un totale di 178,8 milioni di cwt (-10,5% rispetto all'anno prima). Le forniture di riso a grana media piccola si valuta siano diminuite di 0,5 milioni di cwt per un totale di 81,1 milioni di cwt, il 7% in più rispetto all'anno passato e il dato più alto dal

2011/12.

Al contrario, sono in netto rialzo le importazioni di riso statunitensi nel 2015/16; si stima tocchino il dato record di 25,5 milioni di cwt, il 3% in più rispetto all'anno passato. Quelle a grana lunga si calcolano tocchino il dato record di 2 milioni di cwt (4%).

Le importazioni di riso statunitense a grana medio piccola per il 2015/16, invece, restano invariate a 3,5 milioni di cwt, un punto



percentuale in più rispetto all'anno passato.

Per quanto riguarda l'utilizzo to-

dale di riso, nel 2015/16 si calcola si riconfermi a quota 222 milioni di cwt, il 3% in meno rispetto all'anno passato. L'utilizzo di riso a grana lunga è stabile a 157 milioni di cwt (9% sul 2014/15). L'utilizzo totale domestico e residuo nel 2015/16 si stima resti invariato a 93 milioni di cwt (4%). Quello domestico e residuo di riso a grana media piccola si calcola resti invariato a 32 milioni di cwt (+22%).

Per quanto riguarda le esportazioni di riso statunitense, nel 2015/16 si calcola tocchino i 97 milioni di cwt, il 3% in meno rispetto all'anno precedente. In particolare, le esportazioni di riso grezzo statunitense si valuta scendano a 33 milioni di cwt, il 3% in meno rispetto all'anno passato.

California, rese basse causa siccità

I risicoltori californiani, sempre più alle prese con la siccità, ora si trovano a dover fare i conti con raccolti più bassi rispetto alle stime precedenti. Secondo quanto riporta il sito capitalpress.com, gli acri coltivati fino a ottobre sarebbero circa 370 mila, dunque in calo rispetto ai 431 mila acri di riso coltivati l'anno scorso.

Il National Agricultural Statistics Service calcola che il

raccolto si dovrebbe aggirare intorno ai 34,1 milioni di quintali, in diminuzione dell'8% rispetto allo scorso anno. La resa media si valuta tocchi i 6.300 quintali per acri, in calo del 3% rispetto al 2014. All'inizio della scorsa primavera, si stimava che sarebbero stati coltivati circa 408 mila acri di riso, ma secondo un rapporto aggiornato nel mese di luglio le proiezioni sono poi state ribassate a 385 mila acri.

India, risaie a rischio per le condizioni climatiche

La produzione di riso in India, secondo produttore mondiale dopo la Cina, può raggiungere l'obiettivo stimato per quest'anno, anche se le condizioni climatiche non favorevoli potrebbero ridurre il raccolto delle prossime colture.

Come riporta il sito mydigital-fc.com, KV Prabhu, dell'Indian Agricultural Research Institute (Iri), ha fatto sapere che il raccolto potrebbe essere tra i 106 e 108 milioni di tonnellate. Nonostante un

deficit complessivo delle precipitazioni, la resa media di riso è comunque migliorata grazie all'utilizzo di nuove tecnologie. Dunque, secondo l'Iri, non ci dovrebbero essere particolari difficoltà per la coltivazione del riso nella stagione rabi.

L'India ha registrato un calo del 14 per cento rispetto al livello medio delle precipitazioni durante la stagione dei monsoni, da giugno a settembre. Il governo ha stimato

che per la stagione kharif la produzione scenda a 124,05 milioni di tonnellate rispetto ai 126,31 milioni di tonnellate dell'anno precedente. La produzione di riso kharif nelle stime precedenti del ministero dell'Agricoltura si attestava a quota 30,61 milioni di tonnellate. Il governo si è posto come obiettivo di raggiungere quota 106,1 milioni di tonnellate di riso nella produzione di quest'anno, sia nella stagione kharif che in quella rabi.

2015/16, SCORTE IN CALO

	2013/14	2014/15	2015/16
Area coltivata	43.940	43.000	44.000
Scorte iniziali	25.440	22.651	16.700
Produzione lavorata	106.540	104.800	104.000
Produzione grezzo	159.826	157.216	156.016
Importazioni	0	0	0
Forniture totali	131.980	127.451	120.700
Esportazioni	10.149	11.500	9.000
Consumo e residuo	99.180	99.251	99.200
Scorte finali	22.651	16.700	12.500
Distribuzione totale	131.980	127.451	120.700

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

La produzione di riso delle Filippine nel terzo trimestre si stima sia leggermente inferiore a quanto inizialmente previsto a causa della perdita di raccolto dovuta alla siccità provocata da El Niño. Come conseguenza, le scorte si sono ridotte per il quarto mese consecutivo. Come riporta il sito bworldonline.com, secondo le proiezioni del governo, è probabile che si dovrà importare un altro milione di tonnellate di riso per le esigenze del prossimo anno. Il Paese si riconferma, dunque, uno dei maggiori acquirenti mondiali di riso, con importazioni che per quest'anno si stima raggiungano quasi 1,8 milioni di tonnellate. Un ulteriore quantitativo di 500 mila tonnellate si valuta debba essere ancora importato e sarà consegnato entro il pri-

ASIA Le scorte si sono ridotte per il quarto mese consecutivo. Si dovrà acquistare un altro milione di tonnellate di riso

Filippine, El Niño determina più importazioni

mo trimestre del prossimo anno. Circa 840 mila tonnellate di riso sono state importate nel primo semestre, e un ulteriore quantitativo di 232 mila tonnellate nel terzo trimestre.

Secondo i dati del Philippine Statistics Authority (Psa), la produzione di riso lavorato da luglio a settembre si stima tocchi i 2.579 milioni di tonnellate, contro un volume stimato a luglio di 2.589 milioni, in calo quindi di quasi il 15% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

Il totale di scorte di riso lavorato fino a settembre, riporta ancora il sito bworld-

Crescita demografica e domanda in rialzo

Oltre al clima sfavorevole, l'aumento della popolazione filippina, stimata a 112 milioni nel 2020, potrebbe rendere più difficile per il Paese rinunciare alle importazioni di riso. Lo riferisce il sito businessmirror.com.ph. Secondo i dati del Philippine Statistics Authority, ciascun filippino consuma annualmente circa

114 chilogrammi, quindi le Filippine hanno bisogno di produrre quasi 11,6 tonnellate metriche di lavorato ogni anno, solo per far fronte alla domanda interna. Le importazioni di riso del Paese potrebbero aumentare in media del 4% all'anno dal 2015 fino al 2024.

Nei prossimi cinque anni, la po-

polazione mondiale si stima che aumenti di ulteriori 433 milioni. Di questi, il 50% saranno asiatici, mentre l'Africa rappresenterà il 34%. Secondo Suthad Setboonsang, dell'Iri (International Rice Research Institute) entro il 2024 cinque Paesi dell'ASEAN dovrebbero essere classificati come esportatori netti di riso, mentre altri cinque, tra i quali appunto le Filippine, potrebbero essere importatori netti.

line.com, si stima si attesti a quota 1,96 milioni di tonnellate, in calo rispetto al picco di quest'anno di circa 3,2 milioni di tonnellate calcolato a

maggio, nonostante le recenti importazioni dal Vietnam e dalla Thailandia. Le perdite di raccolto e le preoccupazioni per l'inflazione al-

ternativa hanno spinto così le Filippine ad aumentare le scorte con nuove importazioni. Si calcola, infatti, che il calo della produzione di riso rag-

giunge il 25% proprio a causa dell'impatto della siccità causata da El Niño, della stessa entità di quello del 1997-1998.

Indonesia, scorte in flessione

Il governo indonesiano si prepara a importare ulteriori quantitativi di riso a causa della siccità provocata da El Niño.

Come riporta il sito antaranews.com, sono stati stilati accordi con Vietnam e Thailandia. L'Indonesia deve gestire, infatti, le conseguenze degli effetti devastanti del clima negativo, far fronte alla scarsità di scorte di riso, e tenere sotto controllo la fornitura di riso da garantire alle regioni. Negli ultimi mesi, inoltre, il prezzo del riso è aumentato del 10 per cento.

Il governo ha, quindi, deciso di importare altri volumi di riso visto che le scorte attualmente si stima raggiungano

quota 1,7 milioni di tonnellate. Eppure nel mese di settembre, riferisce ancora il sito antaranews.com, il ministro dell'Agricoltura Amran Sulaiman aveva dichiarato che la siccità non avrebbe compromesso le forniture di riso a livello nazionale e aveva assicurato che il governo non avrebbe avuto bisogno di importare riso. «Le scorte di riso sono assicurate per i prossimi sei mesi. L'agenzia che si occupa degli approvvigionamenti, la Bulog, dispone di 1,7 milioni di tonnellate di riso», aveva spiegato Amran, convinto che se la produzione di riso fosse aumentata ogni anno, l'Indonesia nei prossimi tre anni sarebbe diventata autosufficiente.

Corea del Sud, si prevede un piccolo incremento

La produzione di riso della Corea del Sud, secondo il ministero dell'Agricoltura, dovrebbe aumentare leggermente nel 2015 rispetto allo scorso anno grazie a una maggiore resa per superficie coltivata. Come riporta il sito koreaherald.com, la produzione di riso del Paese si calcola che raggiunga quota 4,258 milioni di tonnellate, in rialzo dello 0,4% rispetto ai 4,241 milioni di tonnellate prodotte nel 2014. Per quest'anno, su ogni 10 ettari di risaia coltivata si dovrebbero ottenere una resa di 533 kg di riso, in crescita del 2,5% rispetto ai 520 kg stimati per l'anno scorso.

L'anno passato, riferisce ancora il sito koreaherald.com, gli agricoltori hanno incrementato la produzione di riso su

815.506 ettari di terreno, mentre per quest'anno le aree coltivate si stima siano scese del 2% per un totale di 799.344 ettari. A fine ottobre, la riserva di riso dello Stato si stima fosse intorno a 1,32 milioni di tonnellate, mentre si calcola che la domanda per il 2016 possa raggiungere circa 3,97 milioni di tonnellate. Il Paese mantiene una considerevole quantità di scorte di riso per affrontare le emergenze e le brusche fluttuazioni dei prezzi dei cereali a livello mondiale. La Corea del Sud è infatti autosufficiente quando si tratta di coltivare un volume di riso necessario per le esigenze alimentari dei suoi 50 milioni di cittadini, anche se però importa quasi tutti gli altri prodotti agricoli dall'estero.

RAVARO
COSTRUZIONI MECCANICHE



ISO 9001:2008
ISO 3834-4:2005

Officine RAVARO

Strada per Vespolate, 6

28060 Granozzo (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 Le transazioni totali risultano in calo di quasi il 5 per cento

Rallentano le vendite di Lungo B

Incrementi significativi per le quotazioni di Arborio e Carnaroli

Nonostante il risone di nuovo raccolto sia arrivato sul mercato in anticipo rispetto all'anno scorso, nelle ultime settimane le vendite hanno mostrato un rallentamento rispetto ai volumi settimanali della scorsa campagna. Infatti, se un mese fa le vendite risultavano in aumento del 3%, ora le transazioni risultano in calo di quasi il 5%.

Il calo dipende quasi esclusivamente dalle minori vendite di riso lungo B (53%) che hanno più che compensato le maggiori vendite di riso medio (+29%) e lungo A (+12%).

Nell'ultimo mese le quotazioni hanno mostrato incrementi significativi, in particolare quelle relative all'Arborio e al Carnaroli che sono cresciute in un range compreso tra i 45 euro, registrati per il Carnaroli presso la Borsa di Novara, e i 180 euro, rilevati per l'Arborio presso la Borsa di Vercelli.

Si segnala che a partire dal 16 ottobre è stata cancellata la quotazione per il Padano-Argo presso la Borsa di Mortara.

L'attività di esportazione ha ripreso vigore: infatti, il gap rispetto all'anno precedente è passato da un -15% di un mese fa al -75% attuale. L'export procede bene verso il Libano (+2.400 t) e la Siria (+1.500 t), mentre gli operatori hanno perso terreno verso i mercati della Turchia (4.000 t) e degli Stati Uniti (7.000 t).

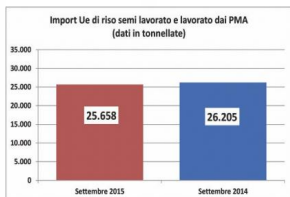
Anche l'import ha avuto un'accelerazione, determinando un incremento del 20% (+1.400 t) rispetto al dato di un anno fa. Le importazioni dalla Cambogia, che sono seconde solo a quelle effettuate dall'India, risultano in aumento di 1.800 tonnellate rispetto al dato rilevato l'anno scorso.

Unione europea

Finalmente la Commissione europea ha fornito dati di importazione aggiornati che evidenziano un aumento complessivo di quasi il 20% rispetto al livello rilevato un anno fa.

Le importazioni di riso semigrigio risultano in aumento del 34%, mentre l'import di riso lavorato mostra un incremento di circa il 9%.

Questi trend erano largamente attesi, considerando che la superficie inver-



stata a riso Indica nell'Unione europea si è ridotta per il secondo anno consecutivo, portandosi al livello più basso delle ultime dieci cam-

pagne. Per quanto concerne l'import di riso lavorato dal PMA, le informazioni fornite dalla Commissione eu-

ropea si riferiscono al solo mese di settembre ed evidenziano un volume in linea con quello dell'anno scorso. I dati sembrano mostrare una stabilità dell'import dal PMA, ma se consideriamo che il Myanmar ha sospeso il rilascio di titoli di esportazione da metà agosto a fine settembre, ecco che questo risultato deve essere letto come un potenziale aumento che probabilmente si concretizzerà nei prossimi mesi.

In merito all'export, si registra un incremento del 2,5%, con gli operatori italiani che hanno coperto il 58% del volume totale.

VENDITE E RIMANENZE DEI PRODUTTORI AL 27/10/2015

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Vendute	% rispetto al disponibile	Rimanenze
TOTALE TONDO	da stimare	74.135		
Lido-Alga		2.575		
Padano-Argo		186		
Visione nano		4.160		
Varie Medio		1.776		
TOTALE MEDIO	da stimare	8.698		
Loto-Ariete		58.475		
S. Andrea		11.231		
Roma-Elba		11.255		
Baldo		12.612		
Arborio-Volano		26.128		
Carnaroli		18.787		
Varie Lungo A		12.794		
TOTALE LUNGO A	da stimare	151.182		
TOTALE LUNGO B	da stimare	65.512		
TOTALE GENERALE	da stimare	299.537		

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

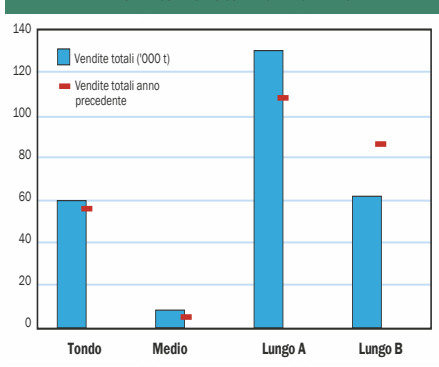
CAMPAGNE PRECEDENTI

2014/2015	Disponibilità vendibile	Vendute	% rispetto al disponibile
Tondo	358.901	75.160	20,94%
Medio	32.766	6.739	20,57%
Lungo A	622.057	134.897	21,69%
Lungo B	398.605	97.357	24,42%
TOTALE	1.412.329	314.153	22,24%

2013/2014	Disponibilità vendibile	Vendute	% rispetto al disponibile
Tondo	395.435	55.635	14,07%
Medio	26.797	5.529	20,63%
Lungo A	556.655	111.018	19,94%
Lungo B	493.947	73.529	14,89%
TOTALE	1.472.734	245.711	16,68%

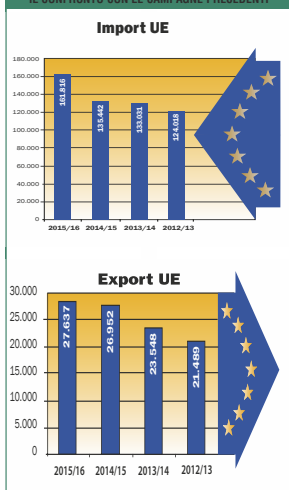
2012/2013	Disponibilità vendibile	Vendute	% rispetto al disponibile
Tondo	394.346	76.988	19,52%
Medio	42.644	10.034	23,53%
Lungo A	778.241	143.414	18,43%
Lungo B	437.674	98.409	22,47%
TOTALE	1.653.105	328.845	19,89%

VENDITE ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

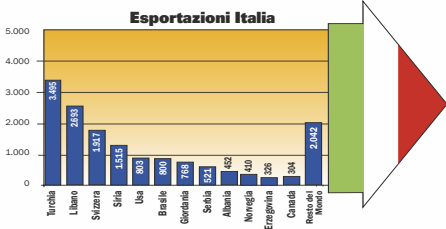
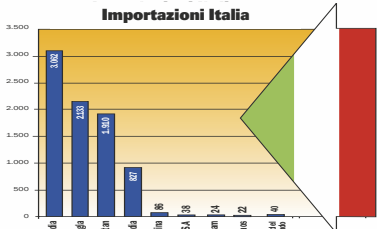


IMPORT & EXPORT UE			
CERTIFICATI RILASCIATI AL 20/10/2015 (Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)			
Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	51.785	Italia	16.046
Francia	24.773	Spagna	4.582
Paesi Bassi	17.876	Portogallo	1.885
Germania	10.652	Regno Unito	1.588
Polonia	10.312	Grecia	1.361
Italia	8.142	Francia	551
Portogallo	6.912	Bulgaria	378
Belgio	6.506	Romania	330
Spagna	6.479	Danimarca	240
Svezia	4.644	Paesi Bassi	219
Rep. Ceca	3.425	Polonia	213
Altri Ue	10.300	Altri Ue	444
TOTALE	161.816	TOTALE	27.637
Rotture di riso	67.869	-	-

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



Risoni	28/9/2015		5/10/2015		12/10/2015		19/10/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Bailla-Centuro	270	305	270	305	270	305	300	335
Selenio	N.Q.	N.Q.	280	320	285	335	285	335
Lido-Flipper	260	285	260	285	260	285	280	305
Loto, Nembro e Simili*	N.Q.	N.Q.	265	305	265	305	295	335
Augusto	N.Q.	N.Q.	275	305	275	305	305	335
Dardo - Luna CL e similari	260	285	260	285	260	285	280	305
S. Andrea	320	350	320	350	320	350	350	380
Baldo	320	350	320	350	320	350	350	380
Roma	N.Q.	N.Q.	330	370	330	370	340	380
Arborio-Volano	450	490	450	490	450	490	530	580
Carnaroli	550	580	550	580	570	600	595	625
Thabbonet-Gladjo	260	280	260	280	260	280	270	290

Risoni	29/9/2015		6/10/2015		13/10/2015		20/10/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Bailla, Centuro e similari	300	308	300	308	315	323	325	333
Sole CL	270	288	275	293	290	308	315	333
Selenio e similari	N.Q.	N.Q.	300	337	300	337	313	350
Tipico Riso	270	288	270	288	270	288	290	308
Loto e similari	290	308	290	308	290	308	315	343 (*)
Augusto	300	308	300	308	305	333	335	343
S. Andrea e similari	300	340	300	340	300	355	330	385
Roma e similari	340	384 (**)	340	384 (**)	340	384 (**)	350	394 (**)
Baldo e similari	330	365	315	350	315	350	350	385
Arborio e Volano	450	490	460	500	510	550	630	670
Carnaroli e similari	550	580	550	580	590	620	640	670
Thabbonet e similari	260	280	260 (1)	280 (1)	265	285	270	290

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

* Prezzo massimo riferito alla varietà Loto e ** prezzo massimo riferito alla varietà Roma - (1) nominale

Risoni	30/9/2015		7/10/2015		14/10/2015		21/10/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Bailla (originario)	280	300	285	305	290	310	315	335
N.Q. N.Q.	N.Q.	N.Q.	295	335	295	335	315	355
Selenio	270	295	270	295	270	295	295	315
Lido-Flipper e sim.	260	285	260	285	260	285	280	305
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Viadone Nano	470	500	490	520	500	530	550	580
S. Andrea	315	345	315	345	325	355	365	385
Loto e Nembro	265	305	265	305	295	335	295	335
Dardo-Luna CL e sim.	250	285	250	285	250	285	270	305
Augusto	275	305	275	305	305	335	305	335
Roma	355	385	355	385	355	385	375	405
Baldo	320	350	315	345	325	355	355	385
Arborio-Volano	470	500	490	520	545	575	645	675
Carnaroli	550	580	555	585	595	625	605	635
Tha. Gladjo e sim.	270	280	270	285	285	290	280	290

Risoni	2/10/2015		9/10/2015		16/10/2015		23/10/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Bailla	270	295	280	305	305	330	310	335
Flipper-Alpe-Lido	270	295	280	305	285	335	305	355
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Viadone Nano	460	480	510	530	510	530	555	575
S. Andrea	320	350	320	350	350	380	355	385
Loto	280	305	280	305	310	335	310	335
Dardo-Luna CL e sim.	260	285	260	285	280	305	280	305
Augusto	280	310	290	320	305	335	320	355
Roma	360	380	360	380	360	385	405	435
Baldo	315	355	315	355	340	380	345	385
Arborio-Volano	470	500	500	530	550	580	640	670
Carnaroli	550	580	570	600	620	670	670	700
Thabbonet	260	280	260	280	270	290	270	290
Altre indicia	260	280	260	270	290	270	290	290

Risoni	29/9/2015		6/10/2015		13/10/2015		20/10/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Bailla	1200	1250	1200	1250	1300	1400	1500	1550
Arborio	1015	1065	1015	1065	1015	1065	1055	1105
Roma	1000	1050	1000	1050	1010	1060	1050	1100
Baldo	1000	1050	1000	1050	1010	1060	1050	1100
Ribe	670	700	670	700	675	705	715	745
S. Andrea	950	1000	950	1000	1010	1060	1050	1100
Thabbonet	640	680	640	680	650	690	690	730
Viadone Nano	1320	1370	1320	1370	1400	1450	1450	1450
Padano-Argo	1050	1100	1050	1100	1050	1100	1130	1130
Lido e similari	670	700	670	700	670	700	710	740
Originario comune	670	700	670	700	710	740	750	780
Carnaroli	1400	1450	1400	1450	1480	1530	1570	1620
Parbolito Ribe	770	800	770	800	775	805	815	845
Parbolito Thab.	740	780	740	780	750	790	790	830
Parbolito Baldo	1120	1150	1120	1150	1130	1160	1170	1200

IL RISICOLTORE

Dirazione - Redazione - Amministrazione
c/o Dmedia Group SpA
Merata (L.O.) - via Campi 29/L
tel 039 99 89.1 - fax 039 99 08 028

Direttore responsabile: Giuseppe Pizzi
Tel. 039 99 89.240 Email: giuseppe.pizzi@risicoltore.it
Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1987

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

Pubblicità:
Pubblistyle srl
Merata (L.O.) - via Campi 29/L
tel 039 99 89.1 - fax 039 99 08 028
pubblinter@risicoltore.it

Stampa e Distribuzione
RDS Webprinting srl
Via Sveltostrada, 42
20962 Arcore (MI)

Questo numero è stato stampato e distribuito il 16 Novembre 2015.
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente dalla volontà dell'Editore e della relazione.
Informazioni a servizi dell'Ente: P. 1962/022.
I dati personali appaiono solo sotto il rubricato ed esclusivamente dell'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni momento è possibile essere cancellati a priori dal database.
#aggiornamenti@risicoltore.it

IL TROVAFFICIO

www.enteris.it

<p>Sede Sede Centrale Indirizzo: Via San Vittore, 40 Città: 20123 Milano Telefono: 02 8955111 Fax: 02 861372 E-mail: info@enteris.it Orari: Lun-Ven: 9.30-12.30 13.30-17.00</p> <p>Servizi: Presidenza Direzione Generale Area mercati e Rapporti UE Amministrazione - Rappresentanza 189 - CSD</p>	<p>Sede Sede Centrale Indirizzo: Piazza Perotto 4 Città: 27100 Castell'Alfagna Telefono: 0384 258601 Fax: 0384 98673 E-mail: central@enteris.it Orari: Lun-Ven: 9.30-12.30 13.30-17.30</p> <p>Servizi: Biblioteca - Laboratorio</p>	<p>Sede Sede Centrale Indirizzo: Strada per Ceretto 4 Città: 27100 Castell'Alfagna Telefono: 0384 258601 Fax: 0384 98673 E-mail: central@enteris.it Orari: Lun-Ven: 9.30-12.30 13.30-17.30</p> <p>Servizi: Biblioteca - Laboratorio</p>	<p>Sede Sede Centrale Indirizzo: Piazza Perotto 4 Città: 27100 Castell'Alfagna Telefono: 0384 258601 Fax: 0384 98673 E-mail: central@enteris.it Orari: Lun-Ven: 9.30-12.30 13.30-17.30</p> <p>Servizi: Biblioteca - Laboratorio</p>	<p>Sede Sede Centrale Indirizzo: Piazza Perotto 4 Città: 27100 Castell'Alfagna Telefono: 0384 258601 Fax: 0384 98673 E-mail: central@enteris.it Orari: Lun-Ven: 9.30-12.30 13.30-17.30</p> <p>Servizi: Biblioteca - Laboratorio</p>	<p>Sede Sede Centrale Indirizzo: Piazza Perotto 4 Città: 27100 Castell'Alfagna Telefono: 0384 258601 Fax: 0384 98673 E-mail: central@enteris.it Orari: Lun-Ven: 9.30-12.30 13.30-17.30</p> <p>Servizi: Biblioteca - Laboratorio</p>
--	--	--	--	--	--

100%

SEMENTI SA.PI.SE.

RICHIEDI LE NOSTRE CONCE SPECIALI



TERRENI LEGGERI?

ROOTRICE

Conciante speciale
per radici più grandi



**TERRENI FREDDI
E DIFFICILI?**

SUPERSEED

Conciante speciale per
partenze al top con tutte
le condizioni climatiche



**ATTACCHI
DI CURCULIONIDE?**

LUMIVIA

Conciante speciale
per proteggere
le radici dalle larve

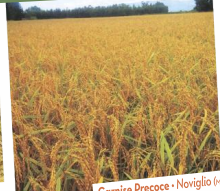
LE NOSTRE VARIETÀ!... I VOSTRI CAMPI PARLANO DA SOLI



Augusto - San Nazzaro Sesia (vc)



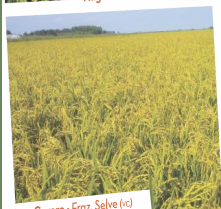
Barone CL - Ronsecco (vc)



Carnise Precoce - Noviglio (vc)



Carnise - Ferrara



Cerere - Fraz. Selve (vc)



Luna CL - Casalino (vc)



Mare CL - Novara



Meo - Salasco (vc)



Oceano - Olcenengo (vc)



Sirio CL - Oristano



Sole CL - Garlasco (vc)



Terra CL - Oristano



PER INFO E ORDINI:

SA.PI.SE. Vercelli - tel. 0161 25 75 30 - info@sapise.it - www.sapise.it
www.facebook.com/sapisevercelli



DISPONIBILI INOLTRE:
BALILLA, SELENIO, LOTO, ORIONE,
BALDO, ROMA, S. ANDREA, CARNAROLI,
VOLANO, VIALONE NANO

DISPONIBILITÀ DI SEMENTE
DI ORIGINE SARDA

FARE SPECIFICA RICHIESTA
AL MOMENTO DELL'ORDINE