

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

www.enterisi.it - @EnteRisi

L'INCONTRO A GENNAIO Stati generali del riso per difendere i nostri agricoltori dalla concorrenza asiatica

I Paesi produttori convocati a Milano

Italia, Spagna, Portogallo, Grecia, Francia, Romania, Bulgaria e Ungheria per un fronte comune nel confronto con l'Ue

L'orgoglio dei risicoltori

Paolo Carrà



Il recente press day organizzato dall'Ente Nazionale Risi lo scorso mese di ottobre ha dimostrato, al di là di ogni ragionevole dubbio, che il nostro settore acquista giorno per giorno un maggiore interesse da parte dell'opinione pubblica. I giornalisti della

carta stampata e del web, di riviste specializzate e del food hanno potuto scoprire e conoscere in profondità i diversi aspetti che caratterizzano il nostro mondo. Quando dico "conoscere in profondità" intendo dire che sono stati accompagnati dal personale dell'Ente in un viaggio all'interno della risicoltura italiana, fatto di conquiste scientifiche, di innovazione, di confronti all'interno della filiera, di interazione profonda e continua con il territorio. È stato fatto comprendere l'importanza strategica del nostro settore, le problematiche nazionali e quelle internazionali, tra le quali spicca l'annosa questione delle importazioni a dazio zero. Abbiamo fatto percepire loro le qualità intrinseche del riso italiano e con quanta cura e attenzione all'ambiente esso venga coltivato e poi trasformato, per far sì che il consumatore possa disporre di un prodotto sicuro e versatile. Abbiamo saputo trasferire l'immagine di un settore dinamico che non si limita a denunciare le problematiche ma che, con spirito di vera filiera, vuole mettersi in gioco cercando di connattare la propria produzione.

Sono orgoglioso di appartenere a questo settore e sono certo che lo siete anche voi, che tra mille difficoltà contribuite a farlo crescere!

Stati generali del riso a Milano con tutti i Paesi produttori d'Europa per difenderci dalla concorrenza asiatica. È la proposta lanciata dall'Ente Nazionale Risi di fronte a una Unione europea che non difende come dovrebbe la nostra filiera. Così ha convocato a Milano, per gennaio 2017, una riunione di tutti i risicoltori d'Europa e dei Paesi europei produttori di riso (Italia, Spagna, Portogallo, Grecia, Francia, Romania, Bulgaria e Ungheria) per creare un fronte comune nei confronti di Bruxelles.

Certo il commissario europeo all'Agricoltura Phil Hogan sostiene, in un'intervista all'interno del giornale, che «le inquietudini espresse dai produttori circa le concessioni fatte dall'Ue nell'accordo Eban, in particolare nei confronti di Birmania e Cambogia, vanno ascoltate», ma poi sembra fare un po' orecchio da mercante ai nostri appelli, così l'Ente Nazionale Risi è partito all'at-

tacco. D'altra parte, i numeri evidenziati dal direttore generale Roberto Magnaghi a pagina 7, non lasciano spazio ad altre soluzioni: «I dati forniti dalla Commissione europea evidenziano che la c m p a g n a 2015/2016 si è chiusa con un dato record di importazioni U E p a r i a 1.363.775 tonnellate, base lavoro. Mai in nessuna campagna di commercializzazione si sono visti volumi di tale importanza! Non deve quindi sorprendere che le importazioni Ue di riso lavorato da PMA abbiano raggiunto il livello record di 367557 tonnellate, incoronando la Cambogia come primo

fornitore di riso dell'Unione europea». Una situazione inaccettabile di fronte alla quale Magnaghi si pone definitivi quesiti: «Quanto ancora dovremo attendere per vedere se ci si accorga che così non si può continuare? Non è neppure sufficiente la dimostrazione che il regolamento (UE) n. 978/2012 non ha, di fatto, raggiunto i suoi scopi per porre fine a una situazione che sta creando squilibri di mercato, mettendo a repentaglio i redditi dei produttori cambogiani e il futuro della risicoltura comunitaria?»



Alle pagine 3, 7 e 11

L'INIZIATIVA Press day al Centro Ricerche di Castello d'Agogna dell'Ente Nazionale Risi

Giornalisti alla scoperta del riso

Un viaggio alla scoperta del riso. «Abbiamo organizzato questo press day per far conoscere la risicoltura e il riso italiano, il solo riso con cui si può fare il risotto, per le sue varietà uniche al mondo», ha spiegato il direttore generale dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Magnaghi, introducendo l'iniziativa che si è svolta il 12 ottobre. Una cinquantina di giornalisti, da tutta Italia e anche dall'estero, sono stati accom-

pagnati in un tour guidato al Centro Ricerche di Castello d'Agogna, dopo un originale show cooking dello chef stellato Andrea Ribaldone presso Villa Sant'Espedito. A fare gli onori di casa il presidente dell'Ente Risi, Paolo Carrà: «È la prima iniziativa di questo genere che facciamo, per trasmettere la passione del riso che tutti noi qui abbiamo nel nostro Dna».



Alle pagine 2-3 I giornalisti al Centro Ricerche all'interno della banca del germoplasma

Riso Gallo compie 160 anni

È lunga ben 160 anni la storia di Riso Gallo. L'azienda di Robbio Lomellina è infatti nata a Genova nel 1856 dal commerciante Giobatta Preve e ancora oggi è di proprietà della famiglia Preve. In occasione dell'importante anniversario, l'azienda pavese ha ideato una speciale edizione della Guida Gallo, mentre il Ministero dello Sviluppo Economico ha deciso di premiare l'eccellenza permettendo l'emissione di uno speciale francobollo celebrativo.

A pagina 8

Apre a Milano So'Riso

Per gli amanti della buona tavola ecco un indirizzo da segnare in agenda: è il distretto di nuova concezione So'Riso aperto lo scorso settembre a Milano, nella suggestiva cornice di Corso Magenta.

So'Riso nasce da una visione di Valentina Scotti, che, forte di un patrimonio

ereditato da sei generazioni, ha saputo individuare una nuova strada per divulgare la cultura del senza glutine e le peculiarità dei cereali. Da evidenziare il menu aperitivo targato Davide Oldani che ha rivisitato in chiave gourmet un ingrediente base semplice come la cialde di riso, fatte sul momento, dando vita a combinazioni uniche da gustare durante l'aperitivo.

A pagina 8

Delegazione inglese al Centro Ricerche

Una delegazione di chef e giornalisti inglesi, invitati dalla Risiera Ceriotti di Novara, ha trascorso due giornate alla scoperta del riso. Il tour ha fatto tappa anche al Centro Ricerche dell'Ente Risi a Castello d'Agogna (nella foto), dove la delegazione inglese ha toccato con mano le varie fasi della ricerca e della selezione genetica delle nuove varietà.

A pagina 9

Il raccolto nella media è buono

Pur con qualche distinguo, la campagna 2015-2016 sembra essersi conclusa con un raccolto soddisfacente. Il clima, per fortuna, non ha deluso: i mesi di agosto e settembre 2016 sono stati caratterizzati da un clima caldo e per nulla piovoso, che si è

sfavorevoli per tutte le varietà coltivate in gruppi dei tonni e dei lunghi B. Anche in Lombardia questi due gruppi sembrano essere i migliori, ma le produzioni in genere si presentano altalenanti, per cui l'annata sembra essere nella sua totalità mediamente produttiva, con aziende con produzioni superiori al 2015 ma altre con produzioni inferiori. Stessa distorsione nella zona di Mantova e Verona, mentre nell'area di Ferrara e Ro-



vigo le produzioni sembrano deludenti rispetto al 2015. La qualità dei raccolti sembra buona ovunque, con rese alla lavorazione medio-alte e bassa presenza di difetti anche sulle varietà più sensibili.

A pag. 5

All'interno



In queste pagine alcune immagini del press day che l'Ente Risi ha organizzato per una cinquantina di giornalisti il 12 ottobre 2016, tra lo show cooking a Villa Sant'Esposito e i laboratori del Centro Ricerche



Il Centro Ricerche apre le

L'Ente Nazionale Risi ha organizzato il 12 ottobre il primo press day e per sensibilizzare l'opinione pubblica sulle difficoltà della filiera a c

Storia, tra leggenda e tradizione

Introducendo i giornalisti al mondo del riso durante il press day, il direttore generale dell'Ente Risi, Roberto Magnaghi, ha raccontato brevemente la storia di questo prodotto. Una storia tra leggende e tradizioni.

Milano, insieme a Pavia, è la prima provincia risicola d'Europa, rappresentando il 50% della produzione nazionale. Ed è in queste terre, tra Vigevano e la Lomellina, che si sviluppa la risicoltura in Italia grazie al genio di Leonardo Da Vinci.

Il riso veniva già usato in Cina nel 6.000 a. C. ma è con Alessandro Magno che fa la sua comparsa in Europa, quando conquistò l'India. Da allora greci e romani lo importano da quei lontani Paesi, utilizzandolo come spezia medicamentosa. E solo con l'arrivo degli arabi nel nostro continente che viene poi adoperato in cucina. Prima in Spagna e poi in Lombardia e Piemonte, con le prime coltivazioni intorno all'anno Mille. Nel 1200 sono le famiglie nobili, i conventi e i monasteri a portarlo in tavola e a produrlo. E con i Savoia per la prima volta il riso viene usato per i dolci. In Lomellina nel 1400 avviene il primo miracolo nella storia risicola: si sviluppa la coltivazione estensiva grazie a Leonardo, arrivato a Vigevano come soprintendente alle opere idrauliche con Ludovico il Moro. Comincia così la produzione di riso e delle sementi vengono donate dal Moro agli Este di Ferrara.

Un'altra grande opera che ha favorito la risicoltura è il canale Cavour, che va da Chivasso a Galliate: 82 km di lunghezza, una portata fino a 160 m³ al secondo irrigando 170.000 ettari di risai. Un'opera che festeggia i 150 anni, costruito nel 1860 in soli 3 anni con 14.000 uomini.

L'Italia diventa così il primo Paese produttore di riso in Europa, con una superficie di 234.300 ettari, il 52% di tutta quella europea. Il secondo Paese è la Spagna, con soli 100.000 ettari. In Italia il 92% della risicoltura si sviluppa in sole due regioni, Lombardia e Piemonte, il resto in Veneto, Emilia Romagna, Sardegna e piccole presenze in Toscana e Calabria.

Il riso riveste quindi un ruolo molto importante dal punto di vista economico: 4.265 aziende agricole, a cui si aggiungono 100 riserie per la trasformazione, 5.000 addetti nella coltivazione e un fatturato di un miliardo di euro l'anno. Senza dimenticare che oggi è un alimento di primaria importanza: nel mondo lo consuma la metà della popolazione.

Un viaggio alla scoperta del riso. «Abbiamo organizzato questo press day per far conoscere la risicoltura e il riso italiano, il solo riso con cui si può fare il risotto, per le sue varietà uniche al mondo», ha spiegato il direttore generale dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Magnaghi, introducendo l'iniziativa che si è svolta il 12 ottobre. Una cinquantina di giornalisti, da tutta Italia e anche dall'estero, sono stati accompagnati in un tour guidato al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna, dopo un originale show cooking dello chef stellato Andrea Ribaldone presso Villa Sant'Esposito. A fare gli onori di casa il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà: «È la prima iniziativa di questo genere che facciamo, per trasmettere la passione del riso che tutti noi abbiamo nel nostro dna, io stesso sono un produttore di Vercelli e ti consiglierò dell'Ente ci sono tutti operatori della filiera. Siamo l'unico ente in Italia di questo genere, che è autofinanziato e fornisce servizi a tutta la filiera. Nato nel 1931 l'Ente Nazionale Risi è al passo coi tempi e chi ci lavora conosce bene il settore». Il secondo motivo per cui abbiamo organizzato questa giornata per i giornalisti - ha aggiunto Magnaghi - è quello di sensibilizzare l'opinione pubblica su una grave situazione in cui versa la nostra filiera, a causa delle enormi importazioni da Cambogia e Myanmar senza dazio e su cui l'Ue non vieta interventi».

Il nutrito gruppo di giornalisti è stato accompagnato dai tecnici in una visita guidata all'interno del Centro, per i vari laboratori e i campi esterni. Come ha evidenziato il direttore Magnaghi, «il Centro Ricerche sul Riso, che svolge una

ricerca applicata rispondendo alle attese della filiera, intrattiene rapporti di collaborazione con diverse istituzioni italiane, europee e mondiali che operano nel campo della ricerca e sperimentazione. Le attività sviluppate dal Centro Ricerche sul Riso sono articolate in tre settori principali: miglioramento genetico e biotecnologie; agronomia e difesa della coltura nell'interesse di una risicoltura sostenibile; chimica e merceologia (unico laboratorio nell'Unione europea accreditato per le analisi merceologiche sul riso)».

I tecnici dei vari laboratori hanno mostrato in cosa consiste la loro attività, dalle analisi chimico-merceologiche alle ricerche in campo genetico. È stata anche presentata «la banca del genoma plasma»; che conserva circa 1.500 semi di tutte le qualità di risi italiani e del mondo, unica nel suo genere. La banca è

un grande patrimonio dell'Ente Nazionale Risi in quanto in essa sono conservati tutti i risi italiani e non, raccolti nel tempo, fino dal 1800, da diverse istituzioni pubbliche e private. Non è mancata una visita alla biblioteca, che è possibile visitare su prenotazione, molto ben fornita, la più grande d'Europa sul riso, con circa 3.500 volumi suddivisi per categoria e circa 200 riviste, tra cui le principali riviste scientifiche a livello mondiale.

Il tour si è poi spostato all'esterno del Centro Ricerche. Nella serra è stata allestita la mostra fotografica "Underwater farming"; 25 suggestive immagini della risaia nazionale. La visita sui campi ha permesso di mostrare metodi tradizionali e moderni in stretta sinergia dalle mondine che raccolgono i campioni di riso ai droni utilizzati per la verifica puntuale delle coltivazioni.

Giornalisti promossi nell'analisi olfattiva

Nell'ambito del press tour, il Laboratorio Chimico Merceologico del Centro Ricerche di castello d'Agogna ha organizzato un panel test per coinvolgere i giornalisti e spiegare loro le peculiarità dei risi aromatici.

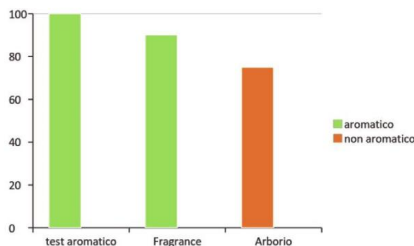
Hanno preso parte all'analisi 40 panelisti (non precedentemente addestrati che sono stati inviati ad apprezzare olfattivamente l'aroma tipico, simile al pop-corn, presente in una varietà italiana sicuramente aromatica (il Gange, utilizzata come standard di riferimento per l'analisi dell'aroma nel protocollo CPVO), sottoposta a cottura a vapore.

Sono quindi stati sottoposti a valutazione "alla cieca" due cam-

poni denominati A e B. "A" era una varietà aromatica italiana (Fragranze). Il 90% dei panelisti ne ha riconosciuto la tipica nota aromatica, presente anche nel campione di riferimento mentre il rimanente 10% ha dichiarato di non percepire l'aromaticità. "B" era un riso non aromatico (Arborio) e il 75% dei partecipanti ha correttamente rilevato la sua non aromaticità.

Il fatto che i panelisti fossero fumatori o no (domanda preliminare ai test), non si è rivelato influente ai fini analitici, a prova dell'attendibilità della metodica che, adeguatamente standardizzata e validata, sarà proposta in ambito UNI come progetto di norma.

Graphico 1 - risultati del panel test





Le porte ai giornalisti

per far conoscere la sua attività e i suoi laboratori
causa delle politiche commerciali imposte da Bruxelles

A GENNAIO 2017 L'Ente organizza una riunione a Milano Gli Stati generali contro la concorrenza asiatica

Poiché l'Unione europea non difende la nostra filiera, l'Ente Nazionale Risi lancia la proposta di una sorta di stati generali del riso per difendere i nostri produttori dalla concorrenza asiatica. L'Ente ha infatti organizzato a gennaio 2017 a Milano una riunione di tutti i risicoltori d'Europa e dei Paesi europei produttori di riso (Italia, Spagna, Portogallo, Grecia, Francia, Romania, Bulgaria e Ungheria) per creare un fronte comune nel confronto con l'Unione europea. La posizione italiana è quella di richiedere l'immediato ripristino dei dazi alle importazioni di riso da Cambogia e Myanmar, aboliti nel 2009.

Come è risaputo, in Italia oltre alla japonica, coltiviamo la varietà indicata dagli anni Novanta proprio su richiesta dell'Ue per fornire il riso ai consumatori di tutto il continente, soprattutto del Nord Europa. Così circa 50.000 ettari sono stati dedicati a questa produzione. «Il fatto grave - ha dichiarato il direttore dell'Ente Risi, Roberto Magnaghi, durante il press day organizzato il 12 ottobre scorso - è che nel 2009 l'Unione europea ha liberalizzato l'importazione di questo riso dai Paesi meno avanzati, come Cambogia e Myanmar, abolendo i dazi, che sarebbero pari a 170 euro la tonnellata, in base agli accordi bilaterali EBA, "tutto tranne le armi", per favorire lo sviluppo di certi Paesi. Questa scelta ha portato ingenti danni alla nostra risicoltura, facendo crollare le coltivazioni di indica di oltre il 50%, da 75.000 a 33.000 ettari. E un danno alle aziende di trasformazione, che per combattere la concorrenza devono drasticamente ridurre i prezzi».

L'Italia ha chiesto all'Europa di bloccare l'import da Cambogia e Myanmar, che ha raggiunto le 390.000 tonnellate annue, ma da Bruxelles non è arrivata risposta. Nel 2015 l'Unione europea aveva raccomandato al governo cambogiano di stabilizzare i volumi dell'export di riso verso l'Europa, ma la promessa è stata totalmente dimenticata, tanto che la Commissione ha

nuovamente inviato una sua delegazione in Cambogia il 13 luglio 2016: un incontro che non ha prodotto alcun risultato concreto.

«In realtà l'impegno della Commissione



Paolo Carrà, presidente dell'Ente Risi, il chef Andrea Ribaldone e Roberto Magnaghi, direttore generale dell'Ente durante il press day

sembra essere soltanto di facciata - ha aggiunto Paolo Carrà, presidente dell'Ente Risi - perché non ha mai voluto, sinora, assumere decisioni formali nei confronti di Cambogia e Myanmar. Le sole promesse degli operatori cambogiani non bastano a salvaguardare gli interessi della filiera risicola comunitaria. È necessario quindi unire le forze per arrivare a Bruxelles con una posizione comune che convinca le istituzioni comunitarie ad agire con rapidità».

Il problema riguarda tutta l'Europa, soprattutto Italia, Spagna, Grecia e Francia, e alcune industrie di trasformazione e confezionamento del Nord Europa, poiché dalla Cambogia il prodotto arriva già confezionato. «L'Unione europea deve rendersi conto del problema, perché il flusso di riso importato continua crescere a un ritmo del 7% annuo, raggiungendo il record di 1.400.000 tonnellate totali - ha concluso Magnaghi - Il riso italiano è di alta qualità e trova il favore dei consumatori europei e mondiali. Consideriamo giusta una tutela della nostra produzione, soprattutto poiché questa situazione di difficoltà si è venuta a creare dopo aver accettato le richieste dell'Europa».



LO SHOW COOKING A cura dello chef stellato Ribaldone

Con il riso si può fare tutto, anche condire la pasta

Il riso come primo piatto, insalata, contorno, dolce e ora anche come condimento della pasta. Questa originale integrazione tra due prodotti considerati incompatibili e alternativi è alla base dello "Spaghetto Milano", piatto creato dalla chef stellato Andrea Ribaldone in occasione di Expo Milano 2015. E che ha riproposto in occasione del press day organizzato dall'Ente Nazionale Risi il 12 ottobre scorso, presso il ristorante Villa Sant'Espedito a Morlara, proprio di fronte al Centro Ricerche di Castello d'Agogna. «Sono nato con i piedi nell'acqua del mare a quadretti - racconta lo chef piemontese, che ha aperto il suo ristorante "I Due Buoi" ad Alessandria - il riso non manca mai nei miei menu».

Per l'Esposizione universale ha fatto una scelta molto audace, usando il riso in modo diverso, promuovendo i prodotti italiani e i piatti tipici della cucina milanese. Si parte da un risotto classico alla milanese, ben cotto, che poi viene frullato trasformandolo in una crema da utilizzare come condimento per gli spaghetti, creando un piatto cremoso e con pochi grassi. «Quindi non uno scontro ma una integrazione», spiega Ribaldone. Infine si condisce il piatto con un ragù di osobucco. Il risultato ha colpito e soddisfatto tutti i presenti, come è accaduto a livello internazionale con Expo. Lo chef stellato ha inoltre declinato questa versione per le altre regioni e città, sempre con una crema di riso ma condito in base alle diverse tradizioni culinarie: a Roma il risotto viene fatto con il cacao e pepe, a Bari alla crema di risotto si aggiungono cime di rapa e acciughe, per Venezia ha pensato a un risotto al nero di seppia da mantenere allo spaghetto a cui aggiunge della seppia saltata in padella».

Insomma, il riso è talmente polivalente che si abbina a tutti i piatti e in tutte le regioni. E' talmente versatile che può essere usato dall'antipasto al dolce. Come ha confermato anche Circa Simonelli, merceologia del Centro Ricerche, spiegando ai giornalisti le varie tipologie di riso, le caratteristiche nutrizionali e l'utilizzo più appropriato in cucina in base alle diverse varietà.





Perika®

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 559 634 - info@agreko.eu

AizpChem

SPECIALE ANALISI Normative a cui è tenuto il Laboratorio Chimico Merceologico del Centro Ricerche sul Riso

Il dato analitico certo? Con l'incertezza!

Va confrontato con altri valori, come un limite di legge o un risultato proveniente da un altro laboratorio

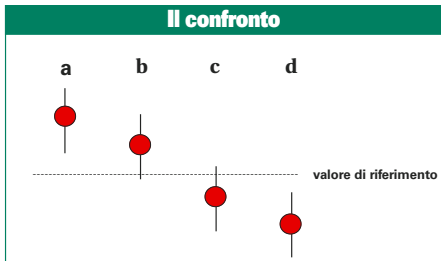
C. Simonelli* - M. Cornegna*

Quando vi è la necessità di far eseguire un'analisi presso un laboratorio, lo scopo è sempre uno solo: avere un risultato analitico corretto e di facile comprensione. Spesso, però, questo può non bastare perché il dato analitico (seppur ineccepibile), in molti casi deve essere confrontato con altri valori, ad esempio, con un limite di legge, oppure con un risultato proveniente da un altro laboratorio o, ancora, con risultati ottenuti con una tecnica analitica differente.

Il risultato puro e semplice, non accompagnato dalla sua incertezza, potrebbe indurre a considerazioni fuorvianti, con il suo assoluto rigore potrebbe portare chi la legge a valutazioni troppo restrittive e non rispondenti alla realtà.

Il valore dell'incertezza, associato al risultato, ha importanti implicazioni per l'interpretazione del risultato stesso, quando viene confrontato con valori di riferimento previsti da normative, regolamenti o da esigenze specifiche del cliente.

Supponiamo di aver eseguito la determinazione del cadmio nel riso e di aver trovato un valore di 0,201 mg/kg, a fronte di un limite di legge di 0,200 mg/kg. Questo campione sarà quindi fuori legge? Per poterlo asserire è indispensabile correlare il dato analitico con la sua incertezza di misura, perché, così come espresso, è da considerarsi fuori legge. In questo contesto, il valore di 0,201, che è magari la media tra 0,195 (entro il limite) e 0,207 (fuori dal



limite), se corredato dalla sua incertezza, che nel caso reale di 0,201 mg/kg \pm 0,042, ci consente di fare dei ragionamenti di merito.

Ci si può infatti trovare, in generale, in una delle quattro situazioni esemplificate nel grafico riportato in pagina, dove il valore dell'analisi è il pallino rosso, le due barrette rappresentano l'intervallo di incertezza e la linea tratteggiata è il valore di riferimento (limite di legge o valore di consenso).

Il caso **a)** non crea dubbi di interpretazione: il valore di riferimento è superato. Anche il caso **d)** non crea dubbi di interpretazione: il valore di riferimento non è superato.

I casi **b)** e **c)** richiedono considerazioni interpretative ad hoc, poiché in essi ci si trova in "zone d'ombra" e pertanto si potranno esprimere le seguenti osservazioni:

- nel caso **b)** il risultato ha elevate probabilità di essere superiore al valore di riferimento, ma, in base all'incertezza associata, tale probabilità è minore di

quella normalmente ritenuta accettabile (95%);

- nel caso **c)** il risultato ha elevate probabilità di essere inferiore al valore di riferimento, ma, in base all'incertezza associata, tale probabilità è minore di quella normalmente ritenuta accettabile (95%).

Nelle situazioni **b)** e **c)** sta al cliente l'accettazione o meno del rischio. L'entità del rischio è determinata dal valore dell'incertezza associata al risultato.

Il fattore che condizionerà il criterio di valutazione del rischio sarà, pertanto, l'obiettivo della prova che dipende dalle esigenze del cliente. Condizionante potrebbe essere, ad esempio, il fatto che il risultato della prova sia utilizzato per il controllo del rispetto di norme cogenti o per un controllo qualità interno.

Cosa significa avere un'incertezza del dato?

Associare un risultato ad una sua incertezza non significa che il dato analitico non è corretto, significa che il laboratorio ha valutato quali possono esse-

re tutte le fonti di incertezza (taratura strumentale, diversi operatori...) e lo ha completato con questa utile informazione.

Il dato analitico con la sua incertezza è un dato che ha richiesto un impegno maggiore del laboratorio ed è più fruibile dall'utilizzatore, per le ragioni esposte sopra.

Come si stima l'incertezza di misura?

Sebbene il concetto di incertezza di misura sia noto da molto tempo, (acdirittura prima del 1900), le regole generali per la va-

lutazione formale dell'incertezza si fanno risalire al 1933, con la pubblicazione della "Guide to the expression of Uncertainty in Measurement" (GUM) da parte dell'ISO.

Eurachem ha quindi emesso, nel 1995, una guida per l'applicazione del GUM nelle misurazioni chimiche "Quantifying Uncertainty in Analytical Measurement" (QUAM), la cui seconda edizione è stata tradotta in lingua italiana e adattata da ricercatori dell'Istituto Superiore della Sanità (ISTISAN).

In generale, sono diverse e concettualmente piuttosto complesse le modalità di calcolo o, meglio, di stima dell'incertezza di misura.

Gli approcci più comuni sono essenzialmente due: metrologico e olistico.

Con l'approccio cosiddetto olistico viene applicata una formula matematica ai dati di precisione del metodo, in modo da tenere conto della deviazione standard del laboratorio.

Mediante l'approccio metrologico vengono, invece, valutate quali possono essere le fonti di incertezza del metodo (tarature delle apparecchiature

re, variabilità analitica, cambiamento dell'analista, fattori ambientali) e sommate tra di loro, al fine di avere un dato globale.

Esistono poi numerosi altri modi per stimare l'incertezza di misura e vale la pena citarne nominalmente alcuni: Horwitz, NMKL, ... (utilizzati ciascuno in casi analitici particolari).

Perché il laboratorio deve fornire l'incertezza di misura?

Il Laboratorio Chimico Merceologico, essendo accreditato, deve essere conforme ai dettami della norma UNI EN ISO/IEC 17025 e tra i requisiti in essa riportati vi è proprio la stima dell'incertezza di misura. Il laboratorio la riporta nei rapporti di prova qualora essa venga richiesta dal cliente o quando il dato analitico è prossimo ai limiti di legge (se esistenti per quella specifica analisi).

...per approfondire l'argomento

- Stephen M. Stigler, The history of statistics: the measurement of uncertainty before 1900. Harvard University Press, 1986.

- International Organization for Standardization. Guide to the expression of uncertainty in measurement. Geneva, ISO, 1993 (U N I - C E I E N V 13005:2000).

- Rapporto ISTISAN 03/30. Quantificazione dell'incertezza delle misure analitiche. Seconda edizione (2000) della Guida EURACHEM/CITAC CG4.

- Ente Nazionale Risi - Laboratorio Chimico Merceologico (LCM - Centro Ricerche sul Riso)



BIANI F.LLI s.n.c.

COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



IMPIANTI ESSICCAZIONE,
MOVIMENTAZIONE,
PULITURA E
STOCCAGGIO CEREALI



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

Servizio Assistenza Tecnica dell'ENR

Nell'ultimo articolo sulla campagna ancora in corso, pubblicato dal Servizio Assistenza Tecnica dell'ENR su "Il Riscoltore" di settembre, sono state prese in analisi le diverse componenti che hanno caratterizzato la coltivazione del riso nel 2016 e si concludeva nell'attesa dell'andamento climatico nel periodo di riempimento e maturazione della granella. In quel momento tutto ciò che dipende dal coltivatore era stato fatto; rimaneva solo la scelta di un'eventuale monda manuale del riso crudo, più praticata dai produttori di sementi. I giochi, quindi, sono passati in mano al clima che, per fortuna, non ha deluso.

I mesi di agosto e settembre 2016 sono stati caratterizzati da un clima caldo e per nulla piovoso, tipicamente estivo. Nei due mesi in esame, come nei precedenti del resto, non si sono registrati significativi abbassamenti termici, condizione climatica molto temuta dai riscoltori in quanto, se sopravvenissero nel periodo in cui la pianta di riso si trova in fase

Il clima, per fortuna, non ha deluso. I mesi di agosto e settembre 2016 sono stati caratterizzati da un clima caldo e per nulla piovoso, tipicamente estivo

riproduttiva avanzata, potrebbero causare ingenti perdite produttive dovute alla mancata fecondazione dei granelli. Il clima favorevole si è protratto anche nella prima quindicina del mese di ottobre mantenendo le piante in attività consentendo, quindi, una regolare e completa maturazione delle colture seminate tardivamente anche in quelle realtà territoriali, come la Baggia, dove spesso le temperature (più basse di qualche grado rispetto alle zone più a sud) possono limitare o compromettere



Il raccolto non delude le attese

le produzioni.

Malattie fungine

Negli areali piemontesi lo sviluppo del "brusone" non ha superato la soglia della "normalità", evidenziando solo casi sporadici di attacchi importanti legati a condizioni particolari. In Lombardia le malattie fungine, in particolare il "brusone", hanno provocato numerosi danni sulle varietà sensibili. Alcuni campi hanno

raggiunto produzioni molto inferiori all'attesa. Le segnalazioni più gravi arrivano, però, dalle province di Ferrara e Rovigo, tipicamente coltivate con varietà da interno. Tutte le varietà coltivate dei gruppi Carnaroli, Arborio e Baldo hanno subito attacchi di *Pyricularia oryzae* a più riprese, che hanno provocato deficit produttivi a volte importanti. In queste

province si è avuta anche una forte espansione sul territorio di *Dickeya chrysanthemum*, considerata una rarità fino a due anni fa, che ha provocato danni non immediatamente valutabili ma che ad oggi si riscontrano sul livello produttivo di diverse varietà. Nelle zone di Mantova e Verona sono stati segnalati attacchi limitati di brusone ma, dove presenti, hanno influito negativamente sulle produzioni, mentre a Oristano le coltivazioni sono maturate in assenza di malattie fungine.

Erbe infestanti

Comune a tutte le zone risicole è il diffondersi delle infestanti, di cui abbiamo già scritto nel precedente articolo, che hanno reinfestato tardivamente le risaie e che nel mese di settembre erano molto evidenti a chiunque attraversasse una zona risicola. Le motivazioni possono essere diverse: resistenze agli erbicidi, nascite scalari e tardive, basse temperature a maggio nel periodo dei trattamenti di

"falsa semina"; difficoltà di contenimento per mancanza di principi attivi con efficacia completa su alcune infestanti.

Grandinate

Le risaie piemontesi non hanno subito grandinate importanti, mentre nell'area di Milano c'è stata una forte grandinata che ha ridotto le produzioni dei risi da "mercato interno" coltivate in quella zona. Anche nei comuni di Jolanda di Savoia e Codigoro nonché in alcune zone del basso Veronese e qualche comune del Mantovano si sono verificati eventi grandiniferi importanti con danni dal 40 al 70%.

Risultati produttivi non uniformi

Nel complesso le produzioni piemontesi e della Sardegna possono considerarsi più che soddisfacenti per tutte le varietà con punte elevate per i gruppi dei tondi e dei lunghi B. Anche in Lombardia questi due gruppi sembrano essere i migliori, ma le produzioni in genere si pre-

sentano altalenanti, per cui l'annata sembra essere nella sua totalità mediamente produttiva, con aziende con produzioni superiori al 2015 ma altre con produzioni inferiori. Stessa disomogeneità nella zona di Mantova e Verona, mentre nell'area di Ferrara e Rovigo le produzioni sembrano deludenti rispetto al 2015; da sottolineare che in questa zona la raccolta, alla data attuale, si attesta a circa il

70%, causa un rallentamento delle operazioni dovute a piogge e nebbie persistenti. Anche a Oristano la raccolta procede lentamente attestandosi solo al 40% della superficie coltivata, a causa del ritardo iniziale delle coltivazioni di circa 15 giorni, ma recuperato nei mesi estivi. Nelle altre zone la raccolta procede regolarmente, salvo qualche bre-

ve interruzione per pioggia, e ad oggi rimane da raccogliere mediamente circa il 20% della superficie.

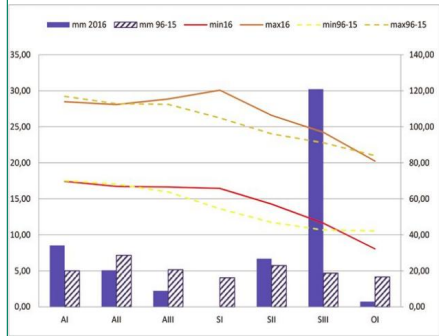
Qualità buona ovunque

La qualità dei raccolti sembra buona ovunque, con rese alla lavorazione medio-alte e bassa presenza di difetti anche sulle varietà più sensibili. Solo qualche campione, specialmente delle varietà da

Negli areali piemontesi lo sviluppo del "brusone" non ha superato la soglia della "normalità", mentre in Lombardia ha provocato numerosi danni sulle varietà sensibili

interno, a volte presenta dei granelli con dimensioni inferiori; una delle cause potrebbe essere legata all'influenza del clima nei primi 20 giorni dopo la fioritura: le temperature alte accorciano il periodo necessario al riempimento diminuendo l'accumulo di sostanze di riserva, utilizzate dalla pianta per sopportare all'aumento di respirazione.

Temperature minime, massime e pluviometria da agosto alla prima decade di ottobre 2016 a confronto con il ventennio 1995-2015





Perika®

CALCIOCIANAMIDE

➔ Ideale e costante l'erogazione dell'azoto

➔ Calcio prezioso per le piante ed il terreno

➔ Pianta più sane e più resistenti

www.calciocianamide.com 

PRATICA AGRONOMICA Il suo utilizzo può consentire il miglioramento delle prestazioni produttive dell'attività risicola

Sovescio di leguminose, un'opportunità

Ha qualche difficoltà operativa, ma è in grado di mitigare quella perdita di fertilità derivante dalla monosuccessione

Romani M., Beltare G., Tenti D., Minotti E.

L'utilizzo di leguminose intercalari da sovesciare prima della semina della coltura principale rappresenta un'opportunità di miglioramento delle prestazioni produttive dell'attività risicola.

Tra le principali cause di limitazione della produttività, infatti, riveste un ruolo determinante il ridotto apporto alla nutrizione azotata della pianta da parte della sostanza organica del terreno. Il solo reintegro dei residui colturali, caratterizzati da un elevato rapporto tra il carbonio e l'azoto in essi contenuti e la bassa fertilità biologica dei suoli, gestiti prevalentemente in regime di monosuccessione, fanno sì che la velocità di degradazione dei composti organici sia estremamente lenta, con prevalente accumulo di sostanze intermedie al ciclo di mineralizzazione, spesso negative per la crescita e lo sviluppo della coltura. Tale situazione è particolarmente pronunciata nei suoli a tessitura sciastra, che denunciano in maniera anticipata una carenza nella nutrizione azotata.

Al fine di ottenere vantaggi agronomici dal sovescio, occorre che la coltura dedicata riesca a conseguire un adeguato sviluppo di biomassa nei tempi consueti a permettere il normale svolgimento del ciclo di coltura del riso. Si consiglia di eseguire la semina delle due specie di leguminosa più adatte allo scopo, *Veccia villosa* e *Trifoglio incarnato* (*Trifolium incarnatum*), entro la metà di ottobre e di procedere al loro interramento a fioritura avvenuta, in genere non prima della metà di aprile. Le ultime due stagioni colturali hanno sicuramente favorito il rispetto di tali indicazioni e, forse, il trend crescente delle temperature, legato ai cambiamenti climatici, ren-



derà sempre più conciliabile l'inserimento della leguminosa intercalare tra due cicli di riso. Resta, però, imprescindibile una ragionata pianificazione della tecnica colturale del riso che prenda in considerazione la lunghezza del ciclo della varietà, la necessità o meno di lotta convenzionale (prima della semina) del riso crodo, il tipo di semina. Per quest'ultimo aspetto, è possibile affermare che la semina interrata riduca i rischi di fi-

l modalità di semina della coltura intercalare, diverse esperienze sono state descritte nella XLVIII Relazione Annuale dell'Ente Risi (2015), evidenziando pregi e difetti di ognuna. In molte situazioni pedo-culturali, la semplice distribuzione a spaglio del seme direttamente sulle stoppie è risultata adeguata a un buon insediamento della coltura, soprattutto quando effettuata con l'imminente previsione di un evento piovoso. La

operazioni relative alle Produzioni agricole integrate o alla Conservazione della Biodiversità nelle risaie. L'iniziativa è senz'altro da giudicare in modo molto positivo, in quanto le difficoltà sopra esposte e l'elevato costo della semente delle specie leguminose costituiscono un fattore di forte limitazione alla diffusione della tecnica.

La sperimentazione dell'Ente Nazionale Risi

L'Ente Risi oltre a svolgere da alcuni anni prove dimostrative con l'obiettivo di mettere a punto la prima delle specifiche condizioni pedo-culturali e climatiche della risicoltura italiana, è impegnata, a livello sperimentale, nel definire gli apporti nutritivi del sovescio e, quindi, nell'ottenere indicazioni sul piano di concimazione azotata per la coltura di riso in successione.

Presso l'Azienda Agricola Bandi Adriano di Nicorvo che da alcuni anni adotta la pratica del sovescio, è stato allestito una piattaforma in cui sono stati considerati due fattori sperimentali: la presenza o meno del sovescio di *Veccia* e quattro livelli di concime azotato.

Si è operato su un terreno sabbioso franco, a reazione acida e con media dotazione di sostanza organica (Tabella 1). La *Veccia*, varietà villosa varietà Villana, è stata seminata direttamente sulle stoppie il 25 settembre 2015, utilizzando 30 kg/ha di seme. L'emergenza e lo sviluppo sono stati regolari, favoriti anche dal mite e poco piovoso andamento meteorologico autunnale, per cui è stato possibile interrare al 15 aprile circa 3,5 t/ha di biomassa (riportata come sostanza secca), che corrispondevano a 146 kg/ha di azoto provenienti dalla sola parte epigea della coltura intercalare (Tabella 2).

Il giorno dopo è stata seminata la varietà Sole. CL con la tecnica della semina interrata a file, adottando successivamente un programma di trattamenti fitoiatrici e di gestione

Tabella 1. Analisi del terreno utilizzato nella sperimentazione

Testesure			Analisi chimica		
Sabbia %	Limo %	Argilla %	S.O. %	C/N	pH
78,4	18,4	3,2	1,80	10,3	5,7

dell'acqua consueto.

Il piano dei trattamenti fertilizzanti ha previsto 4 livelli di azoto: 0, 80, 120, 160 kg/ha suddivisi in due frazionamenti 70% alla sormersione (1 giugno) e 30% alla differenziazione della pannocchia (11 luglio). Tali trattamenti sono stati ripetuti quattro volte sia in parcella in cui era stata interrata la *Veccia* e sia in assenza dell'erbaio (Figura 1), utilizzando esclusivamente urea. Alla sormersione sono stati distribuiti anche 40 kg/ha di fosforo (P₂O₅) e 85,5 kg/ha di potassio (K₂O).

La raccolta del riso è avvenuta il 29 settembre con attrezzature sperimentale.

I risultati sinora elaborati hanno evidenziato un chiaro effetto dei trattamenti significativi (Tabella 3). Le parcella con *Veccia* hanno conseguito una produzione media di risone pari a 8,26 t/ha, superiori di 0,75 t/ha rispetto a quelle in cui il sovescio non è stato effettuato.

Esaminando, invece, le interazioni con i livelli di concime azotato è stata riscontrata una differenza produttiva significativa tra parcella con sovescio e quelle senza per tutte le dosi del ferti-

ziane in fase riproduttiva e di riempimento del granello del riso, quando gli interventi fertilizzanti da soli difficilmente riescono a sopprimere alle necessità della pianta. Le curve SPAD, rappresentative lo stato di vigore della coltura durante le diverse fasi fenologiche, delle parcella alla più elevata dose di azoto, esprimono come il sovescio di *Veccia* mantenga uno stato nutritivo elevato e significativamente più alto rispetto alla condizione di assenza della pratica.

In conclusione, la pratica del sovescio di leguminose, pur non priva di difficoltà operative per la sua adozione in risicoltura, è in grado di mitigare quella perdita di fertilità derivante dalla monosuccessione. Nelle condizioni pedologiche a tessitura più sciolta e sicuramente da consigliarsi, sia per le maggiori necessità denunciate dai tali tipologie di suolo e sia per le minori difficoltà di realizzazione. La risposta a quanto fertilizzante sia possibile risparmiare in presenza di un buon sovescio non può prescindere dal considerare una serie di fattori: andamento delle temperature, tipo di suolo,

Tabella 2. Biomassa e contenuto di azoto dell'erbaio di *Veccia*

Peso secco (t/ha)	N % s.s	kg N/ha
3,54 ± 0,39	4,14 ± 0,34	146,01 ± 41,02

tosità e ai germinali del riso da possibili fermentazioni della biomassa sovesciata, consenta l'instaurarsi di condizioni del suolo meno sfavorevoli durante il periodo inter-culturale rispetto alla semina in acqua e, quindi, sia da ritenersi più compatibile con la tecnica del sovescio. Ovviamente, occorre operare con la massima scrupolosità al fine di evitare ristagni di acqua, predisponendo un'efficiente rete di solchi colatori e ponendo attenzione a non creare compatteamento del suolo durante le operazioni di raccolta del riso. Circa poi

quantità e l'omogeneità di distribuzione dei residui colturali del riso e le caratteristiche del suolo sono comunque elementi chiave per indirizzare la scelta relativa al tipo di semina.

Sovescio inserito nei Pr di Piemonte e Lombardia

I favorevoli risvolti ambientali della pratica in questione, hanno indotto le due più importanti Regioni risicole, Lombardia e Piemonte, ad inserire il sovescio di colture leguminose in risaie nell'ambito dei propri Piani di Sviluppo Rurale, come impegno accessorio alle

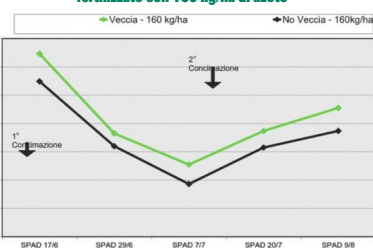
Tabella 3. Produzione di risone al 14% di UR

Testi Azoto/ <i>Veccia</i>	Sovescio	No Sovescio
0	7,02 d	6,11 e
80 kg/ha	7,96 c	7,52 cd
120 kg/ha	8,85 ab	7,92 c
160 kg/ha	9,20 a	8,48 b
media	8,26	7,51

P < 0,00; CV = 4,4%

lizzate, ad eccezione di quella più alta (160 kg/ha). Particolarmente interessanti sono stati i risultati dei confronti *Veccia* - No *Veccia* con distribuzione di 160 kg/ha di azoto. Anche con un livello azotato non adeguato tra i confronti al livello azotato superiore in assenza di sovescio. Empiricamente, quindi, si potrebbe considerare un effetto pari a 40-50 kg di azoto risparmiati. Tuttavia, l'ottenimento della migliore prestazione della coltura alla dose più elevata di concime e con presenza di sovescio lascia presagire un effetto sinergico e complementare delle due fonti di azoto che, oltre a soddisfare meglio le esigenze della coltura, creano un diverso equilibrio nei processi biologici del suolo.

Andamento SPAD dei trattamenti con e senza *Veccia* fertilizzate con 160 kg/ha di azoto



LA DENUNCIA DELL'ENR I produttori agricoli cambogiani vertono in una situazione di forte difficoltà

Import da PMA, di chi è il vantaggio?

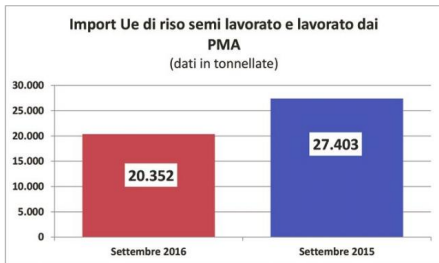
Il beneficio dell'esenzione dai dazi è andato a vantaggio degli esportatori cambogiani e degli importatori europei

Roberto Magnaghi*

Nel documento di richiesta di adozione di misure di salvaguardia nei confronti dell'import di riso lavorato dalla Cambogia, che l'Italia aveva presentato ai servizi della Commissione europea il 28 novembre 2014, figurava anche un'analisi relativa all'evoluzione dei prezzi in dollari ottenuti dai produttori agricoli cambogiani.

In tale analisi era emerso che, nonostante l'incremento esponenziale delle esportazioni cambogiane verso l'Unione europea, il prezzo medio ottenuto dai produttori agricoli cambogiani era cresciuto in maniera poco significativa (+10% dal 2008 al 2012), disattendendo lo spirito del regolamento UE n. 978/2012 che si prefiggeva l'obiettivo di ridurre la povertà e di promuovere lo sviluppo sostenibile, nonché il buon governo nei Paesi Meno Avanzati (PMA).

A distanza di quasi due anni la nostra filiera legge su un autorevole bollettino internazionale che il go-



verno locale ha deciso di stanziare 27 milioni di dollari per l'acquisto di 90.000 tonnellate di riso, peraltro di tipo fragrant, al prezzo di 300 dollari alla tonnellata perché da metà agosto a fine settembre le quotazioni del riso si erano ridotte da 250 dollari a 193 dollari alla tonnellata. Dopo due settimane, il medesimo bollettino ha registrato che le quotazioni dei risi si sono ridotte ulteriormente, portandosi ad un livello di circa 147 dollari alla ton-

nellata. Poiché secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) il valore del riso cambogiano nel 2012 si era attestato a 268 dollari alla tonnellata, come evidenziato nel già citato documento, è evidente che, oggi, i produttori agricoli cambogiani vertono in una situazione di forte difficoltà, confermando, ancora una volta, quanto il beneficio dell'esenzione dai dazi sia andato a vantaggio degli

esportatori cambogiani e degli importatori europei.

I dati forniti dalla Commissione europea evidenziano che la campagna 2015/2016 si è chiusa con un dato record di importazione UE pari a 1.363.775 tonnellate, base lavorato. Mai in nessuna campagna di commercializzazione si sono visti volumi di tale importanza!

Non deve quindi sorprendere che le importazioni UE di riso lavorato dai PMA abbiano raggiunto il livello record di 367.577

tonnellate, incoronando la Cambogia come primo fornitore di riso dell'Unione europea.

Di fronte a tutto ciò, quello che continua a sorprendere è l'atteggiamento della Commissione.

È sconcertante apprendere dai dati forniti dalla Commissione, in una prima stima del bilancio di collocamento della campagna di commercializzazione 2016/2017, che gli stock finali ipotizzati dalla Commissione stessa si possano attestare ad un livello di 720.000 tonnellate con un aumento di 121.000 tonnellate di riso lavorato rispetto agli stock finali della campagna 2015/2016 e con un aumento del 40% per gli stock di riso di tipo japonica.

A fronte di tutto ciò, nell'Unione europea la si-

tuzione dell'import da PMA non migliora! Anzi, peggiora!

Siamo, pertanto, in presenza di un'evoluzione che il nostro Paese aveva già ampiamente previsto e che la Commissione di-

mostra di conoscere bene.

Adesso ci chiediamo: quanto ancora dovremo attendere perché ci si accorga che così non si può continuare?

Non è neppure sufficiente la dimostrazione che il regolamento (UE) n. 978/2012

non ha, di fatto, raggiunto i suoi scopi per porre fine a una situazione che sta creando squilibri di mercato, mettendo a repentaglio i redditi dei produttori e del futuro della riscoltura comunitaria?

*Direttore generale Ente Nazionale Risi

I dati forniti dalla Commissione europea evidenziano che la campagna 2015/2016 si è chiusa con un dato record di importazione UE pari a 1.363.775 tonnellate, base lavorato. Mai visti volumi di tale importanza in nessuna campagna di commercializzazione!

PROTEZIONE CEREALI
Speciale riso

AZIONE SINERGICA MASSIMA EFFICACIA

ELEVATO POTERE ABBATTENTE

LUNGA PROTEZIONE (fino a 12 mesi)

NEWPHARM
Acqua & Biocides

L'EFFICACE DISINFESTAZIONE DEL RISO STOCATO

K-OBIOL® ULV6 e PYGRAIN® diluiti nel solvente green PHYTOROB® assicurano abbattenza immediata abbinata ad una lunga persistenza.

K-OBIOL® ULV6 e PYGRAIN®
INSETTICIDA
LIQUIDO PRONTO ALL'USO
TRATTAMENTO DIRETTO SU CEREALI E DEBITOZZAZIONE SISO

KOBIC®UL6 - Reg. n° 6555 e PYGRAN® - Reg. n° 12763 sono prodotti fitosanitari autorizzati dal Ministero delle Salute.

PROTEZIONE CEREALI

CONTROLLO INSETTI

PROGETTO IGIENE

ATTREZZATURE

Scopri tutte le soluzioni www.newpharm.it

ANNIVERSARIO Anche uno speciale francobollo celebrativo per quest'azienda di eccellenza

Riso Gallo compie 160 anni

L'amministratore delegato Carlo Preve: «Ci siamo sempre adeguati ai tempi»

Strano a dirsi, ma la storia di Riso Gallo è più lunga di quella della nostra nazione. Quando nel 1861 venne proclamata la nascita del Regno d'Italia, la Riso Gallo era già attiva da 5 anni.

«Lungo 160 anni di storia ci siamo sempre adeguati ai tempi» afferma Carlo Preve, amministratore delegato di Riso Gallo - nell'800 la riseria era sul porto a Genova, poi nel 1926 ci siamo trasferiti in Lomellina». Infatti, fondata a Genova nel 1856 dal commerciante Giobatta Preve, si componeva di un primo stabilimento di produzione che lavorava risone importato. Nel 1926 lo stabilimento genovese venne poi trasferito a Robbio Lo-

mellina.

Negli anni '40 un'intuizione segnò la svolta nella storia dell'azienda. Nacse il marchio del gallo. Un'interessante curiosità è legata proprio a questo simbolo, poiché in Argentina l'analfabetismo era ancora diffuso, le diverse varietà di riso venivano identificate attraverso le immagini degli animali. La giraffa, la tigre, l'aquila, l'elefante e così via. In breve tempo il gallo, che identificava la varietà migliore, divenne il simbolo dell'azienda stessa



sa e il sinonimo dell'eccellenza dei suoi prodotti.

Un successo che non si è mai spento e oggi, sempre sotto la guida della famiglia Preve, l'azienda festeggia i suoi 160 anni. Ed è proprio in occasione del 160° anniversario che la Riso Gallo si fa ambasciatrice della cultura del risotto in tutto il mondo e, per celebrare questo piatto con oltre due secoli di storia, ha ideato una speciale edizione della Guida Gallo.

Ma non è questa l'unica novità

per celebrare l'evento. Il Ministero dello Sviluppo Economico ha, infatti, deciso di premiare l'eccellenza dell'azienda risicola permettendo l'emissione di uno speciale francobollo celebrativo.

Certo che, in questi 160 anni, il mondo, anche quello del riso, è notevolmente cambiato. «I problemi dei nostri giorni» conclude Carlo Preve - non sono solo le importazioni dall'oriente, ma anche la schizofrenia nella variazione delle superfici delle diverse varietà, la speculazione e quindi la volatilità dei prezzi. Volatilità che fa male sia all'industria che all'agricoltore. Nemmeno i clienti sono più quelli di



Sopra, il francobollo celebrativo per il 160° anniversario della Riso Gallo. A sinistra, l'amministratore delegato Carlo Preve

una volta, ai grossisti potevi cambiare il listino anche tutti i giorni, con la grande distribuzione una volta all'anno è già buono. L'agricoltore deve avere la giusta remunerazione ma prezzi troppo alti uccidono il mercato. Come azienda crediamo che il futuro della materia prima sarà meno borse merci e più accordi pluriennali con prezzi fissi, remunerativi per entrambe le parti».

So'Riso ha aperto a Milano, Davide Oldani firma l'aperitivo stellato

Per gli amanti della buona tavola ecco un indirizzo da segnare in agenda: è il bistrò di nuova concezione So'Riso aperto lo scorso settembre a Milano, nella suggestiva cornice di Corso Magenta.

So'Riso nasce da una visione di Valentina Scotti, che, forte di un patrimonio ereditato da sei generazioni, ha saputo individuare una nuova strada per divulgare la cultura del senza glutine e le peculiarità dei cereali.

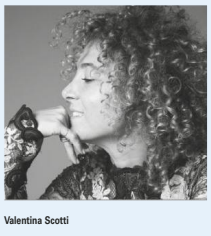
«L'apertura di So'Riso bistrò - afferma Valentina Scotti - nasce dall'idea di poter diffondere la cultura del benessere dei

cereali senza glutine nei loro diversi impieghi in cucina. È un progetto che ha richiesto tantissimo lavoro e dedizione, ma che ci ripaga oggi in emozioni e soddisfazione. Soprattutto, ci fornisce stimoli per esplorare nuovi ambiti sempre con grande entusiasmo».

So'Riso si caratterizza per un format che vuole proporre nel menu tutte le possibili declinazioni di riso e risotti. La nuova apertura, in franchising, si propone come «luogo per gli amanti dell'alimentazione sana e corretta, senza rinunciare al piacere del gusto».

A porre l'accento sulla peculiare raffinatezza del posto è il menu aperitivo targato Davide Oldani: «Appena ci siamo conosciuti - ha dichiarato il renomato chef stellato milanese - tra me e Valentina si è creata una grande affinità di pensiero e visione. Credo che So'Riso possa offrire un'esperienza unica oggi a Milano».

Nello specifico, Oldani ha rivisitato in chiave gourmet un ingrediente base semplice come le cialde di riso, fatte sul momento, dando vita a combinazioni uniche da gustare durante l'aperitivo dalle 18.30.



Valentina Scotti

NUOVA SERIE 6 TTV. ALTA TECNOLOGIA PER LE RICHIESTE PIÙ ESIGENTI.

Serie 6 Agrotron TTV. Ora fino a 226 CV.

Per le moderne aziende agricole e contoterzisti, la tecnologia più innovativa è cruciale, così come lavorare con il massimo comfort di guida. Con la nuova Serie 6 TTV (sei modelli da 156 a 226 CV), DEUTZ-FAHR ha ridefinito il concetto di innovazione in questa classe di potenza. Il controllo elettronico della trasmissione a variazione continua TTV caratterizza i nuovi software per una precisione sempre maggiore a tutte le velocità da 0,2 km/h a 50 km/h (40 km/h). Sono presenti tre modalità di guida - manuale, automatico e PTO - che lo rendono adattabile ad ogni situazione operativa. Ottime performance e minori consumi di carburante sono garantiti dal nuovo motore Deutz 6.1 Tier4 Final, mentre una maggior sicurezza è garantita dalla sospensione dell'assale anteriore e dal concept unico dei freni DEUTZ-FAHR. La cabina Maxivision 2 ha un nuovo concetto di controllo, offrendo un comfort di lavoro superiore e un'ottima visibilità in tutte le direzioni. Puoi trovare la nuova tecnologia d'avanguardia DEUTZ-FAHR presso il tuo concessionario. Contattaci oggi stesso!

Per saperne di più visita il sito deutz-fahr.com/it-IT/

Gli inglesi alla scoperta del riso e del risotto, sicuramente non un piatto tipico della cucina d'oltre Manica. Sono quelli che nello scorso mese di settembre, invitati dalla Riseria Ceriotti di Novara, hanno trascorso due giornate alla scoperta di questo straordinario cereale. La delegazione britannica era composta dallo chef inglese Lee Warren, vincitore del premio "Top Chef of the Year 2016" indetto dall'azienda britannica Tilda, cliente della riseria novarese, da Danny Leung (Tilda da Chef of the Year 2012), dalla giornalista Sophie Elizabeth Witts, da Sam Rooke (Tilda Pr Agency) e da Craig Dillon (Tilda Foodservice). Il concorso della Tilda, infatti, metteva in palio anche uno "study tour" in Italia che, per l'occasione, è stato appunto organizzato e supervisionato proprio dalla

LA VISITA Organizzata dalla Riseria Ceriotti di Novara ha toccato anche i laboratori dell'ENR

Delegazione inglese al Centro Ricerche

A Castello d'Agogna hanno toccato con mano le varie fasi di ricerca e selezione genetica delle nuove varietà

Riseria Ceriotti. Da lì è partito il tour guidato da Marco Brugi, responsabile acquisti e selezione della materia prima della Riseria Ceriotti, e dalla sorella Laura, responsabile gestione carichi e logistica dell'azienda novarese. Qui hanno conosciuto le varie fasi della produzione successiva al raccolto, dalla selezione alla spedizione passando per le varie fasi della lavorazione, tra cui la raffinazione e il confezionamento. L'ultima tappa del tour è stata il Centro Ricerche dell'Ente Risi a Ca-

stello d'Agogna, dove la delegazione inglese ha toccato con mano le varie fasi della ricerca e della selezione genetica delle nuove varietà. Nel frattempo hanno avuto modo di conoscere l'azienda presso la Cascina "Dodo" di Confienza, di apprezzare la bellezza di Novara con un tour che ha toccato la Basilica di San Gaudenzio, il Broletto, il Castello, Piazza delle Erbe e soprattutto, di assaggiare il nostro risotto, al ristorante "Convivium", preparato dallo chef Giampiero Craverò.



La visita in Italia della delegazione inglese è stata organizzata dalla Riseria Ceriotti di Novara e ha toccato anche il Centro ricerche dell'Ente Nazionale Risi di Castello d'Agogna



Un momento dell'incontro avvenuto con un gruppo di famiglie tedesche all'azienda agricola "Argentero Felice" di Cascina Fracassa a Livorno Ferraris, dove è intervenuto anche il tecnico dell'Ente Nazionale Risi Cesare Rocca

ALL'AZIENDA ARGENTERO FELICE E' intervenuto anche il tecnico dell'Ente Risi Cesare Rocca

Anche i tedeschi alla scoperta del riso

Una delegazione di famiglie tedesche è stata ospite nei giorni scorsi dell'azienda agricola "Argentero Felice" di Cascina Fracassa a Livorno Ferraris. Tra i loro obiettivi, conoscere più approfonditamente il mondo del riso, visitando la risaia e partecipando ad alcune fasi della lavorazione. All'incontro è stato invitato anche Cesare Rocca, tecnico dell'Ente Nazionale Risi, che ha presentato la realtà risaia italiana, anche attraverso alcuni video. «Hanno dimostrato un grande interesse verso questo mondo a loro, evidentemente, poco noto - ha commentato Rocca - Infatti, hanno posto molte domande, in particolare riguardo alle varie fasi della coltivazione e all'attenzione verso il prodotto biologico». Per Rocca non un'esperienza nuova visto che lo scorso gennaio aveva partecipato a un incontro organizzato dal centro culturale dell'Auslandsgesellschaft NRW di Dortmund, nella Renania Settentrionale-Vestfalia.

Da parte della famiglia Argentero, invece, sono state presentate le varie attività svolte in azienda, evidenziando l'esperienza acquisita negli anni, i nuovi metodi praticati e le tecnologie all'avanguardia che contribuiscono ad ottenere un prodotto sempre migliore.

Ricercatori dell'ENR a Bologna

Del prossimo 30 novembre al 2 dicembre si terrà a Bologna, presso il Campus Living Biononia, il VI Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. In quell'occasione, il Laboratorio Chimico Merceologico del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna, in collaborazione con il Laboratorio di Analisi Sensoriale di ERSAF, parteciperà presentando un poster dal titolo "Analisi Sensoriale e Chimico-Merceologica di varietà di Riso da Risotto".

A Novara convegno per gli 85 anni dell'ENR

"La Riscicoltura: un grande avvenire dietro le spalle? 1931-2016 - 85 anni di Ente Risi" è il titolo del convegno in programma il prossimo 14 novembre presso la Sala Congressi della Borsa Merici di via Ravizza a Novara. A organizzare l'incontro è la sezione di Novara e del Verbano Cusio Ossola di Confagricoltura in collaborazione con l'Accademia dei georgofili e con il gruppo Deutsche Bank Finanza & Futuro e Norda Investment Funds. Moderati dal giornalista Gianfranco Quaglia, sono previsti gli interventi di Andrea

Olivero, viceministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, della senatrice Elena Ferraro, dell'europarlamentare Alberto Cini, di Giorgio Ferraro, assessore all'Agricoltura di Regione Piemonte, di Piero Garrione, past presidente dell'Ente Nazionale Risi, il professor Dario Casati, ordinario di Economia alla facoltà di Agraria di Milano e membro emerito dell'Accademia dei Geografi, Paolo Carrà, presidente dell'Ente Nazionale Risi, e Mario Guidi, presidente di Confagricoltura.

Pro memoria per i risicoltori

Si ricorda che la scadenza per la presentazione della denuncia di produzione è il 10 novembre

La compilazione della denuncia di produzione potrà avvenire:

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

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

- consegna o spedizione da 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 richiesta@ententrisi.it
- invio, tramite posta elettronica certificata, a centro.operativo@cert.ententrisi.it

Ente Nazionale Risi
1931

IL TROVAFICCIO

Sede - Sede Centrale		Sede - Assistenza Tecnica - Urb. Buoni		Sede - Assistenza Tecnica - Urb. Buoni		Sede - Assistenza Tecnica - Urb. Buoni		Sede - Assistenza Tecnica - Urb. Buoni	
Indirizzo	Via San Vittore, 40	Indirizzo	0523 713405	Indirizzo	0382 24651	Indirizzo	Via Nazario Sauro, 9	Indirizzo	Servizio ricevo e / o Sala Contrattazione
Città	20123 Milano, MI	E-mail	sec.azienae@ententrisi.it	Fax	0382 30450	Città	37063 Isola della Scala	Indirizzo	Piazza Freato
Telefono	02 8655111	E-mail	sec.azienae@ententrisi.it	Fax	021 20480	Telefono	045 6630486	Telefono	0384 96672
Fax	02 861372	E-mail	inf@ententrisi.it	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30
Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30	Sede - Centro Operativo	Sede - Sezione di Novara	Sede - Sezione di Vercelli	Sede - Sezione di Mantova	Sede - Sezione di Brescia	Sede - Sezione di Verona e C/BI	Sede - Ufficio di Bergamo	Sede - Ufficio di Padova
	13.30-17.30	Sede - Sezione di Genova	Indirizzo	Indirizzo	Indirizzo	Indirizzo	Indirizzo	Indirizzo	Indirizzo
		Indirizzo	Via Ravizza, 10	Indirizzo	Piazza Zanagalli, 14	Indirizzo	Via G. Cesare, 9	Indirizzo	Via C. Battisti, 2
		Indirizzo	28100 Novara	Città	13100 Vercelli	Indirizzo	Strada per Greto 4	Città	05170 Mantova
		Telefono	0321 629895	Telefono	0321 62103	Telefono	02160 30000	Telefono	0376 25000
		Fax	0321 61188	E-mail	sec.novara@ententrisi.it	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30
		E-mail	inf@ententrisi.it	E-mail	sec.novara@ententrisi.it	Fax	0384 96672	Fax	0376 25000
		Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30
		14.00-16.30	Sede - Sezione di Ferrara	Sede - Sezione di Parma	Sede - Sezione di Reggio Emilia	Sede - Sezione di Modena	Sede - Sezione di Bologna	Sede - Sezione di Firenze	Sede - Sezione di Livorno
		Indirizzo	Via Leoncavallo, 1	Indirizzo	Via Cavour, 13	Indirizzo	Via Cavour, 13	Indirizzo	Via Cavour, 13
		Indirizzo	44023 Codigono	Indirizzo	27100 Parma	Indirizzo	27100 Parma	Indirizzo	27100 Parma
		Telefono	0533 713092	Indirizzo	27100 Parma	Indirizzo	27100 Parma	Indirizzo	27100 Parma

L'INTERVISTA Iside Maria De Cesare gestisce, insieme al marito Romano Gordini, il ristorante "La Parolina" a Trevinano (Vt)

«Il mio risotto del cuore? Alla Milanese»

I suoi piatti sono spesso frutto di una revisione degli insegnamenti e delle tradizioni studiate e imparate

Paola Pico

Iside e Romano (dopo diverse esperienze presso vari locali, stellati e non, della ristorazione italiana) trovano a Trevinano (Vt), nella splendida vall'Orcia, il luogo magico dove aprire il loro ristorante, "La Parolina".

Il borgo, arroccato tra il Lazio, la Toscana e l'Umbria, offre materie prime eccellenti che variano di stagione in stagione e danno la possibilità di creare piatti unici: dai funghi del monte Amiata, ai tartufi delle creste senesi, alla cacciagione dei boschi, alla Chianina toscana, agli asparagi di Canino, allo zafferano di Acquapendente. Aricchi sono il paniere le nocce dei Monti Cimini, l'olio del Viterbese, e ancora verdure e legumi a chilometro zero. Il pesce, freschissimo, arriva dai vicini mari Tirreno e lago di Bolsena. Nel 2012, il ristorante cambia sede: è dimpiatto a quello precedente, ma ha una terrazza suggestiva e panoramica perfetta per le cene all'aperto. L'edificio (un'intera villa) accoglie da un lato il ristorante e, dall'altro la casa con annesso le stanze per chi vuol fermarsi a dormire il bed & breakfast "La Letterina".

Il ristorante "La Parolina" si trova a Trevinano (Vt), arroccato tra il Lazio, la Toscana e l'Umbria, e offre materie prime eccellenti che variano di stagione in stagione

Accanto al ristorante la stanza dove i due figli, di 8 e 5 anni, aspet-

tano i genitori dopo l'impegno in cucina e in sala.

Chi ha visitato il locale non esita a definire l'accoglienza di Iside e Romano perfetta, così come la loro cucina, elegante, curata, colorata, eccellente per la qualità della materia prima, sia che si tratti



Chi è

Iside Maria De Cesare nata a Roma nel 1973, dopo aver conseguito la maturità scientifica si iscrive ad ingegneria, e contemporaneamente inizia a lavorare nelle cucine, prima in un ristorante stagionale aperto insieme alle sorelle e successivamente consolida la sua esperienza in

di materia "povera", sia che si tratti di materia ricercata. Il prezzo adeguato e la possibilità di prenotare, considerata la location fuori mano, fanno il resto.

Chef giovane, ma già stellata e conosciuta (emergente per la guida di Identità Golese nel 2010) Iside De Cesare non ha limiti

quanto a fantasia, tecnica e varietà di proposte.

C'è chi è andato a Trevinano anche solo per poter riassaggiare il risotto aromatico Carnaroli riserva San Massimo mantecato allo zenzero e pomodori verdi che aveva presentato a Milano.

altre attività ristorative.

Appassionati dell'ambiente culinario, decide di interrompere gli studi di ingegneria per intrinsecare le proprie energie nel mondo della ristorazione.

Così nel '96 approda nel ristorante Agata e Romeo e l'anno successivo è alla volta delle Colline Ciociare. Nel '98 alla Pergola del Rome Cavalieri, chef Heinz Beck. Dopo due anni alla corte di questi ultimi, eccole in un ristorante alla Frasca di Castrocaro Terme e dopo altri due anni prosegue come chef in varie strutture ed alberghi.

Dal 2005 gestisce in qualità di chef, insieme al marito Romano Gordini, il ristorante La Parolina a Trevinano (Vt), nella splendida Vall'Orcia, premiato con la stella Michelin nel 2009. Ma sempre dal 2005 si dedica anche all'insegnamento. Chef emergente per la guida del Touring 2009 e della guida di Identità Golese nel 2010. Nel 2014 vince la Imaf chef's cup.

Perché "La Parolina"?

«Abbiamo rilevato un locale che aveva quel nome. Abbiamo pensato di tenerlo per il locale aperto nel 2005 e poi anche per quello con terrazza aperto nel 2012».

Quale legame ha con il riso e i risotti in genere?

«Un legame che deriva da parte materna. Sono nata e cresciuta a Roma ma mia madre, milanese di origine, non ci ha mai fatto mancare il classico risotto».

In carta, mette sempre un risotto?

«Certamente, il risotto è sempre presente in carta. E lo cucino anche se a chiederlo è un unico commensale. Tuttavia non posso dire di avere imparato a farlo subito bene. Ci vuole del tempo, ci vuole tecnica, ci vuole

attenzione. Soprattutto ci sono stati momenti in cui ho dovuto rivedere nel merito gli insegnamenti materni, la tradizione culinaria, le mie esperienze nelle cucine dei locali dove ho fatto stage».

Le varietà preferite

Quanto alle varietà di riso usate in cucina dalla chef Iside De Cesare sono rigorosamente bianche e di grande eccellenza: il Carnaroli e il Vialone Nano che usa rigorosamente per cucinare i risotti, al più qualche supplì. Non propone, invece, ai clienti le varietà colorate che al contrario sperimenta in famiglia e nelle diette personali, riconoscendone le grandi performance qualitative e nutrizionali.

In che senso?

«Ho dovuto, ad esempio, interrogarmi sulla tostatura e sulla mantecatura del riso, se per la prima fosse più adatto il burro oppure l'olio; se per la seconda il burro... Poi, sono arrivata al compromesso: tosto il riso con l'olio; lo manteco con il burro e il Parmigiano».

Crede che il riso e il risotto in particolare necessitano di una maggiore promozione anche fuori Italia?

«Sì, ritengo che il riso e il risotto, più della pasta, abbiano necessità di essere comunicati e spiegati. La pasta è più semplice da cucinare e da proporre, sia a livello casalingo che a livello di ristorante. Ma siamo sempre lì. Occorrerebbe anche insegnare a cucinare il riso; segnalare la tempistica, sottolineare come la difficoltà della sua preparazione sia legata soprattutto ai tempi di cottura, alla buona mantecatura, all'impiattamento finale che non può essere lasciato al caso».

Tri tanti risotti che propone, ce ne sarà uno definibile "del cuore"?

«Certamente: quello alla Milanese con lo zafferano. È il risotto che mi ricorda la cucina di mia madre; quello che emotivamente mi riporta bambina e adolescente. Quello che cucino spesso in privato anche per i miei bambini».

La ricetta

Risotto alla rapa rossa e verdure

Ingredienti per 4 persone

Riso Carnaroli g 250, olio evo, brodo vegetale, centrifugato di rapa rossa fresca, verdure sbianchite e spadellate (asparagi, ravanelli, rape, zucchine in perle, carote, cipollotti), burro, parmigiano.

Esecuzione

Tostare il riso con olio extra vergine di oliva, sfumare con brodo caldo e portare a cottura sempre aggiungendo il brodo. Dopo circa 10 minuti aggiungere il riso



di rapa rossa e continuare a cuocere, a cottura ultimata, mantecare con burro e parmigiano, quindi impiattare su piatto piano e adagiarle le verdure.

SEMINIAMO FIDUCIA

Saremo noi a venire da te per toccare con mano le potenzialità della tua azienda agricola. Coltiviamo insieme i tuoi progetti.

Attiva i Fondi PSR per l'Agricoltura e avrai il nostro pieno sostegno.

Considerarci a tua disposizione per un'analisi condivisa delle tue prospettive di crescita. Siamo pronti a visitare la tua azienda per ascoltare, sul campo, le tue richieste - bancodeseio.it



Banco Desio
Tutti i giorni con te.



News da Bruxelles

a cura di Angelo Di Mambro

L'INTERVISTA Il commissario europeo all'Agricoltura Phil Hogan parla prima della partenza per l'Estremo Oriente

«Le inquietudini dei produttori vanno ascoltate»

E ha assicurato che «l'impatto potenziale dei trattati EBA è costantemente sotto controllo»

Il commissario europeo all'Agricoltura Phil Hogan è volato in Estremo Oriente con una delegazione formata da una quarantina di imprese e organizzazioni di produttori e cooperative per promuovere l'agroalimentare dell'Unione europea. Tra le tappe, il Vietnam, economia da oltre 90 milioni di consumatori, con cui l'Ue ha concluso un accordo commerciale lo scorso agosto. L'accordo prevede la concessione di un contingente tariffario a dazio zero da circa 80mila tonnellate di riso. Cattiva notizia per i risicoltori europei, non tanto per la quantità in sé, ma per i rischi legati all'effetto "accumulo".



A fianco, un'immagine delle risale a terrazze molto diffuse in Vietnam. Sopra, il commissario europeo all'Agricoltura Phil Hogan

re un 5% nel tonnellaggio dell'equivalente lavorato. Sommando tutte le tipologie di prodotto, rotture incluse, da gennaio a settembre 2015 le importazioni dai Paesi EBA si attestavano a poco più di 400mila tonnellate, mentre nello stesso periodo del 2016 il livello è poco più di 350mila tonnellate.

Per ridurre l'export di qualità di riso che competono direttamente con la varietà europea, la Commissione ha provato più volte a convincere le autorità di Cambogia e Birmania a incentivare l'export di riso aromatizzato

Comunque, una pressione forte, che si vede nell'abbandono dell'indica, con un calo delle superfici che sembra essersi stabilizzato rispetto all'anno passato. Per ridurre l'esportazione di qualità di riso che competono direttamente con la varietà europea da parte di Cambogia e Birmania, la Commissione ha provato più volte a convincere le autorità di quei Paesi a incentivare l'export di riso aromatizzato. Senza molto successo. Alla vigilia del viaggio in Vietnam, il Risorcoltore ha chiesto al commissario Hogan se non sia il caso di iniziare a porre la questione anche alle autorità di Hanoi. «Sono molto consapevole che dobbiamo trovare un equilibrio tra tutti i negoziati che stiamo conducendo» ha risposto il commissario - le preoccupazioni dei risicoltori europei sono legittime e sono state a più riprese messe in evidenza dai governi italiano e spagnolo. Però, in molti hanno gridato all'allarme anche quando abbiamo aperto una quota temporanea di 35.000 tonnellate l'anno per due anni per l'accesso a dazio zero dell'olio d'oliva tunisino. Ma di quelle 35.000 tonnellate, solo 1.900 sono ef-

fettivamente entrate in Europa».

Il dato di Hogan è di settembre, cifre più aggiornate parlano di oltre 2.500 tonnellate. «So che i settori sono molto diversi - riprende il politico irlandese - ma faccio l'esempio dell'olio tunisino perché secondo me il punto è lo stesso: i

produttori europei sono spesso più bravi e più competitivi di quanto essi stessi pensino. Il mercato deve essere il riferimento, perché dà sempre le indicazioni più chiare. Nel caso dell'olio dalla Tunisia non ci sono segnali di disturbo del mercato. E la stessa cosa sarà, lo dico contortato dai

miegi esperti, sulla quota di importazione di riso che è stata concessa al Vietnam nell'ambito del trattato di libero scambio concluso con l'Ue». «Ovviamente», conclude Hogan - e le inquietudini espresse dai produttori circa le concessioni fatte dall'Ue nell'accordo EBA, in particolare nei confronti di Birmania e Cambogia, vanno ascoltate. Ma per noi il riferimento deve essere sempre il manifestarsi di una perturbazione del mercato e l'impatto potenziale dei trattati EBA, che sono trattati per la pace e lo sviluppo dei Paesi europei, è costantemente sotto controllo. Abbiamo delle clausole di salvaguardia per intervenire in caso la perturbazione del mercato diventasse più seria. Sta ai Paesi membri attivare questo meccanismo se riscontrano problemi».

A cura della Contagricoltura Verelli Biella

Bloc notes

di Paolo Guttari

Le novità fiscali

Lautumo, come sempre, porta in dote le novità fiscali quale anticipazione della più ampia manovra finanziaria 2017 che troverà il suo completamento con il varo della Legge di Bilancio attesa a giorni per la sua presentazione alle Camere, dove inizierà il suo iter per l'approvazione finale. Per ora abbiamo, quindi, il Decreto legge 21/10/2016 in corso di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

Le novità più importanti riguardano le misure per il recupero dell'evasione IVA, al fine di ridurre il "tax gap" IVA, cioè la differenza tra il gettito potenziale e quello effettivamente incassato dall'Erario, che per l'Italia risulta essere tra i più alti nei paesi Ue (pari a circa il 30% del gettito dovuto); sono, quindi, introdotti nuovi obblighi di comunicazione all'Agenzia delle entrate dei dati IVA riguardanti le operazioni rilevanti ai fini dell'imposta.

Più in particolare, con la modifica dell'art. 21 del D.L. n. 78/2010, conv. in L. n. 122/2010 è introdotto, dal 2017, in sostituzione dell'invio annuale "Spesometro", l'obbligo trimestrale della comunicazione dei dati relativi alle fatture emesse e ricevute da effettuare mediante invio telematico all'Agenzia delle entrate entro l'ultimo giorno del secondo mese successivo a ogni trimestre. La comunicazione relativa all'ultimo trimestre dell'anno va effettuata entro l'ultimo giorno del mese di febbraio successivo.

A decorrere dall'anno 2017, la dichiarazione IVA andrà presentata tra il 1° febbraio e il 30 aprile dell'anno successivo, anziché nel mese di febbraio che resta, comunque,

come termine per la presentazione della dichiarazione relativa al 2016.

Un'altra novità è la soppressione di Equitalia e delle società del gruppo; al suo posto un nuovo ente economico denominato "Agenzia delle entrate-Riscossione" che subentra a titolo universale nei rapporti giuridici attivi e passivi, anche processuali, delle società del Gruppo Equitalia.

Fino alla predetta data del 1° luglio 2017, l'attività di riscossione prosegue secondo le regole vigenti.

Ripartono le trattative per il rinnovo del contratto degli operai agricoli

Dopo la "pausa di riflessione", ripartono le trattative nelle sedi provinciali delle Organizzazioni agricole territoriali per il rinnovo del contratto di lavoro degli operai agricoli e florovivisti. La pausa era stata dettata dalla definitiva approvazione del disegno di legge sul caporalato.

Contagricoltura, pur sottolineando, ancora una volta, la piena consapevolezza delle finalità della legge - lotta al caporalato e allo sfruttamento del lavoro - ha ribadito le proprie preoccupazioni in merito a un provvedimento che rischia di trattare con lo stesso rigore punitivo chi, con violenza e minaccia, sfrutta i lavoratori e li sottopone a trattamenti degradanti e disumani, rispetto ai datori di lavoro che assumono e assicurano regolarmente i propri dipendenti ed occasionalmente incorrono in violazioni lievi e meramente formali della normativa legale e contrattuale in materia di retribuzione, orario di lavoro, igiene e sicurezza sul lavoro.

La Commissione Ue boccia l'utilizzo del triciclabolo

Il 14 ottobre scorso è stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea il regolamento di esecuzione 2016/1826 che ha "non-approvato" il triciclabolo, il principio attivo anti-brusone più diffuso sul mercato. Dopo un tentativo fallito all'inizio del 2016, l'Ue ha quindi bocciato la molecola fungicida. Secondo quanto riferito nel comitato riso del 27 ottobre 2016, i prossimi passi della Commissione saranno: proporre rapidamente la riduzione del limite massimo di residui (MRL) per il limite di

rilevabilità, probabilmente a 0,01 mg / kg oppure 0,05 mg / kg. Oggi il limite è a 1 mg / kg, basato su un parere EFSA del 2013. La decisione di non approvazione, invece, fa riferimento a una valutazione del rischio pubblicata dalla stessa EFSA il 27 febbraio 2015, che ha rifiutato le conclusioni del rapporto dello Stato relatore, l'Italia. I nuovi limiti potrebbero essere approvati da parte della Commissione nel giugno 2017 e la loro applicazione sarà differita al dicembre 2017 o gennaio 2018.



Osservatorio Internazionale

A cura di Graziella Melina

RICE OUTLOOK/1 Siamo a livelli da record: il raccolto 2016/17 dovrebbe raggiungere i 483,3 milioni di tonnellate

La produzione ha ripreso a correre

Stime di crescita per Thailandia, Australia ed Egitto. Incrementano l'export India e Vietnam

Nuovo record per la produzione mondiale di riso: si stima che per il 2016/17 si possa toccare il volume record di 483,3 milioni di tonnellate, 1,5 milioni di tonnellate in più rispetto alle stime dello scorso mese e oltre il 2% in più rispetto all'anno passato. Secondo il rapporto Rice Outlook di ottobre, si allarga a 162,2 milioni di ettari l'area globale coltivata a riso, in rialzo di 0,6 milioni di ettari rispetto alle precedenti proiezioni e 3 milioni di ettari in più rispetto all'anno precedente.

Sostanzialmente stabile rispetto alla precedente mediazione il dato della resa media globale, pari a 4,44 tonnellate di riso grezzo per ettaro. Analizzando la situazione dei singoli Paesi, si rileva che la produzione della Thailandia per il 2016/17 si stima sia in rialzo di 1,6 milioni di tonnellate per un totale di 18,6 milioni di tonnellate, il 7% in più rispetto all'anno passato. In rialzo anche quella dell'Australia di 0,2 milioni di tonnellate per un totale di 66,2 milioni di tonnellate, così come quella dell'Egitto: per il 2016/17 si calcola una crescita di 554mila tonnellate



per un totale di 4,6 milioni di tonnellate, il 16% in più rispetto all'anno precedente ma in calo rispetto al record toccato nel 2013/14 di 4,75 milioni di tonnellate. In calo invece, la raccolta in Sri Lanka per quest'annata: si stima una perdita di 340mila tonnellate per un totale di 3,06 milioni di tonnellate.

Per quanto riguarda il consumo globale, il rapporto del dipartimento dell'Agricoltura statunitense valuta che per il 2016/17 tocchi il dato significativo di 478,2 milioni di ton-

nellate, in calo di oltre 0,6 milioni di tonnellate rispetto alle proiezioni dello scorso mese, ma più dell'1% se confrontato con l'anno scorso.

Trend in rialzo anche per le scorte finali che si stima tocchino 120,7 milioni di tonnellate, in aumento di 5,1 milioni di tonnellate rispetto alle precedenti proiezioni e all'anno passato. Quelle della Thailandia si calcola siano quasi raddoppiate rispetto al mese precedente e possano raggiungere i 6,6 milioni di ton-

nellate.

Per quanto riguarda le esportazioni, quelle dell'India nel 2017 si stima siano in rialzo di 0,5 milioni di tonnellate per un totale di 10 milioni di tonnellate. Rialzo anche per quelle della Thailandia che si valuta crescano di 0,5 milioni di tonnellate per un totale di 9,5 milioni di tonnellate. Segno positivo anche per le esportazioni dell'Egitto, aumentate di 100mila tonnellate per un totale di 300mila tonnellate, e del Vietnam (+7%). Segno meno, invece,

Egitto, gli agricoltori non vendono

L'Egitto sta cercando di importare grandi quantità di riso visto che gli agricoltori si rifiutano di vendere al governo i loro raccolti, nonostante una produzione abbondante e una scarsità estrema di dollari che dovrebbero rendere l'acquisto dall'estero l'ultima risorsa. Come riporta il sito in reuters.com, la produzione di riso per il 2016 in Egitto si stima tocchi i 5,1 milioni di tonnellate rispetto a un consumo annuo di circa 3,95 milioni di tonnellate. Gli agricoltori si sono tuttavia rifiutati di vendere i loro raccolti al governo, sostenendo che 2.400 sterline egiziane (270,27 dollari) per tonnellata come prezzo stabilito fosse una cifra troppo bassa.

Questa situazione nelle ultime settimane ha causato un rialzo dei prezzi locali e una diminuzione delle forniture di riso. A differenza di frumento e zucchero, il raccolto di riso abbondante supera di gran lunga il fabbisogno interno. Tuttavia, la disputa sui prezzi ha costretto il governo a ricorrere alle importazioni. «Gli agricoltori non vogliono vendere perché negli anni precedenti hanno visto che sono andati a buon mercato, ma poi i prezzi sono aumentati e loro non hanno guadagnato affatto», ha spiegato Mostafa al-Nagdari, del Consiglio di esportazione agricola dell'Egitto.

per le esportazioni del Pakistan: per il 2017 si stima siano in calo di 50mila tonnellate per un totale di 4,2 milioni di tonnellate.

Per quanto riguarda le importazioni, infine, quelle dell'Egitto per il 2017 dovre-

bero essere in rialzo di 265mila tonnellate e raggiungere quota 300mila tonnellate. Laumento delle importazioni del Benin si stima intorno alle 75mila tonnellate, per un volume record globale di 425mila tonnellate.

RICE OUTLOOK/2 Siamo sempre a livelli significativamente (+23%) superiori rispetto all'annata precedente

Nuova (leggera) frenata per gli Stati Uniti

Nuova frenata per la produzione di riso statunitense per il 2016/17: nell'ultimo mese si è registrata una diminuzione di 2 milioni di cwt per un totale di 236 milioni. Nonostante le stime in calo, il rapporto Rice Outlook di ottobre calcola che la produzione è il 23% in più rispetto all'anno passato e secondo soltanto il record toccato nel 2010/11 di 243,1 milioni di cwt.

L'area coltivata a riso per il

2016/17 si conferma possa raggiungere i 3,13 milioni di acri, il 22% in più rispetto all'anno precedente e il dato più alto dal 2010/11. La resa media di 7532 pounds per acre si stima in calo di 37 pounds rispetto alle precedenti stime, ma 63 pounds in più rispetto all'anno passato.

In particolare, la produzione di riso statunitense per il 2016/17 a grana lunga si valuta sia in calo di 0,9 milioni di cwt per un totale di



177 milioni di cwt, comunque il 33% in più rispetto all'anno passato. Piccolo calo di 0,3 milioni di cwt anche per quella a grana media piccola, per un totale di 59 milioni di cwt, quasi l'1% in meno rispetto all'anno passato.

Diversi Stati, comunque, si segnalano per le significative stime di crescita produttive: vale, ad esempio, per l'Arkansas che, attestandosi il raccolto a 109,5 milioni di cwt, fa segnare un incremento del 16% rispetto all'anno passato e il secondo volume più alto in assoluto; in Missouri dovrebbe arrivare a 16,2 milioni di cwt, il 32% in più rispetto all'anno passato e il secondo volume più alto in assoluto;

crescita del 30% anche per il Mississippi che per il 2016/17 si stima tocchi 13,8 milioni di cwt; è addirittura del 33% l'incremento della California, la cui produzione si attesta a 49,8 milioni di cwt.

Per le scorte invece, non ci sono particolari variazioni: per il 2016/17 il dipartimento dell'Agricoltura statunitense stima riconfermano una quota di 46,5 milioni di cwt, il 4% in meno rispetto all'anno passato.

Per quanto riguarda le importazioni, per il 2016/17 si valuta toc-

chino i 23,5 milioni di cwt (3% annuale). Quelle a grana lunga si stima restino invariate a 20,5 milioni di cwt (2%), in calo per il secondo anno consecutivo. In diminuzione anche le importazioni a grana media piccola che si calcola tocchino i 3 milioni di cwt (8%).

L'utilizzo totale domestico e residuo di riso statunitense per il 2016/17 si valuta raggiunga i 245 milioni di cwt, 3 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti proiezioni ma il 12% in più rispetto all'anno passato. In particolare, l'utilizzo di riso a grana lunga si stima tocchi 182 milioni di cwt, 2 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti stime ma oltre il 15% in più rispetto all'anno passato. L'utilizzo a grana media piccola si calcola tocchi 63 milioni di cwt, uno in meno rispetto alle precedenti stime ma oltre il 4% in più rispetto all'anno passato.

Per quanto riguarda le esportazioni di riso statunitense per il 2016/17 si valuta tocchino i 112 milioni di cwt, 3 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti stime, ma oltre il 4% in più rispetto all'anno passato.

Le scorte finali statunitensi per il 2016/17 si calcola tocchino i 61 milioni di cwt.

Cuba, accordo con la Louisiana

Cuba e la Louisiana hanno firmato un protocollo d'intesa per gli scambi di prodotti agricoli, tra i quali il riso.

Come riporta il sito knoe.com, l'accordo è stato sottoscritto a ottobre tra il Difesa (Louisiana Department of Agriculture and Forestry) e funzionari agricoli cubani. «Quando la nostra delegazione agricola ha visitato Cuba per la prima volta nel mese di luglio - ha commentato il

Commissionario Mike Strain del Ldad -, abbiamo iniziato quello che ci auguriamo possa essere un rapporto produttivo per gli agricoltori della Louisiana».

Cuba importa l'80% dei prodotti alimentari per circa 2 miliardi di dollari all'anno. La maggior parte dei letti di riso li importa dal Vietnam. Cuba ha bisogno di materie prime come il riso, grano, mais, soia, petrolio e utensili meccanici.

Vietnam, troppi pesticidi nel riso

Gli agricoltori in Vietnam sono autorizzati a usare le sostanze chimiche trovate nei lotti di riso che sono stati respinti dagli Stati Uniti. Secondo quanto riporta il sito vnextpress.net, vi è una crescente preoccupazione che le esportazioni di riso vietnamite possano essere vietate dagli Stati Uniti sulla scia di una serie di violazioni circa la presenza di residui di antiparassitari. Secondo il Vietnam Food Association, nei primi quattro

mesi di quest'anno gli Stati Uniti hanno respinto 1.700 tonnellate di riso vietnamite.

Dal 2012 ad agosto 2016, 412 lotti, pari a 10mila tonnellate di riso vietnamite spediti verso gli Stati Uniti, sono stati respinti a causa di problemi di igiene e sicurezza. Il Vietnam, tuttavia, come ha sottolineato il ministero dell'Agricoltura che ha inviato un gruppo di lavoro per gli Stati Uniti per chiarire la situazione, consente agli agricoltori di utilizzare le otto sostanze chimiche inaccettabili per coltivare il riso. Le autorità agricole del Vietnam hanno nel frattempo esortato gli esportatori locali a effettuare maggiori controlli sulla qualità del riso e controllare i livelli di pesticidi. Ma secondo l'economista Vo Tong Xuan la mancanza di garanzia sull'origine ha reso il riso vietnamite meno competitivo sul mercato internazionale.

coltori di utilizzare le otto sostanze chimiche inaccettabili per coltivare il riso. Le autorità agricole del Vietnam hanno nel frattempo esortato gli esportatori locali a effettuare maggiori controlli sulla qualità del riso e controllare i livelli di pesticidi. Ma secondo l'economista Vo Tong Xuan la mancanza di garanzia sull'origine ha reso il riso vietnamite meno competitivo sul mercato internazionale.

2016/17, importazioni invariate

	2014/15	2015/16	2016/17
Area coltivata	7,823	7,654	7,750
Scorte iniziali	1,299	1,259	959
Produzione lavorato	28,166	27,500	28,500
Produzione grezzo	45,066	44,000	45,600
Importazioni	400	400	400
Forniture totali	29,865	29,159	29,859
Esportazioni	6,606	6,400	6,800
Consumo e residuo	22,000	21,800	21,900
Scorte finali	1,259	959	1,159
Distribuzione totale	29,865	29,159	29,859

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

ASIA Tonnellate di riso verso Cina, Iran e Filippine. Approvate dal Governo nuove misure per stabilizzare i prezzi

La Thailandia ha intensificato le esportazioni

La Thailandia venderà 100mila tonnellate di riso in Cina entro questo mese grazie a un accordo tra i due governi stipulato l'anno scorso. Lo riporta il sito khmerimesh.com.

Il ministero del Commercio ha fatto sapere che sono state anche approvate nuove misure per stabilizzare i prezzi del riso. Secondo quanto riferito dal ministro del Commercio Apiradee Tantraporn, il volume di riso è il primo lotto di acquisto pianificato dalla Cina di un milione di tonnellate di riso Thai.

La Thailandia e l'Iran hanno stabilito di riprendere il

Stop alla vendita delle scorte

Il ministero del Commercio continuerà a sospendere la vendita di riso dalle scorte del governo fino al prossimo anno per garantire che il prezzo di mercato non scenda troppo durante la stagione del raccolto in corso. Come riporta il sito world-grain.com, Duangorn Rodphaya, direttore generale del dipartimento Commercio

commerciale bilaterale a ottobre, l'accordo prevede che la Thailandia esporti 700mila tonnellate di riso per l'Iran all'anno. L'industria del riso

Estero, ha fatto sapere che il governo avrebbe sospeso la vendita di riso in quanto calcola una caduta dei prezzi dovuta al rallentamento della domanda al mercato mondiale. Durante l'attuale stagione del raccolto principale, circa 25 milioni di tonnellate di risone saranno coltivate da ottobre a febbraio. Charoen Laothamatas, pre-

sidente della Thai Rice Exporters Association, si è dichiarato d'accordo con il piano del governo di ritardare la vendita delle scorte in quanto il prezzo del riso potrebbe scendere troppo durante la stagione del raccolto e causare perdite agli agricoltori. Durante i primi otto mesi di quest'anno, la Thailandia è scivolata al secondo posto nella classifica degli esportatori di riso a livello mondiale, in quanto il riso in India è più conveniente.

sidente della Thai Rice Exporters Association, si è dichiarato d'accordo con il piano del governo di ritardare la vendita delle scorte in quanto il prezzo del riso potrebbe scendere troppo durante la stagione del raccolto e causare perdite agli agricoltori. Durante i primi otto mesi di quest'anno, la Thailandia è scivolata al secondo posto nella classifica degli esportatori di riso a livello mondiale, in quanto il riso in India è più conveniente.

La Thailandia, inoltre, fornirà 100mila tonnellate di riso

alle Filippine grazie a un accordo raggiunto a settembre.

Il ministero avrà colloqui con la Cina per accelerare le

vendite delle rimanenti 900mila tonnellate. La Thailandia, riferisce ancora il sito khmerimesh.com, stima di esportare 9,5 milioni di tonnellate di riso tra ottobre e dicembre di quest'anno. Il governo ha anche approvato misure nell'ambito di una riunione di gabinetto per stabilizzare i prezzi del riso thailandese. Le misure comprendono un regime di approvazione di riso per un valore di 1,31 miliardi di baht (3756 milioni di dollari), con tagli dei tassi di interesse sui prestiti da una banca agricola statale per incentivare più riscicolti possibile all'acquisto di riso per le scorte.

India, in calo la produzione Basmati

A causa di un tasso basso di acquisto per il riso Basmati raccolto negli ultimi due anni, gli agricoltori indiani hanno deciso di limitare significativamente l'area coltivata. Secondo quanto riporta il sito indianexpress.com, la decisione comporterà una riduzione di circa il 35% nel Punjab. Intanto gli agricoltori hanno chiesto che il governo fissi un tetto al prezzo minimo per il Basmati. Anche se vi è la possibilità che una minore produzione possa incidere negativamente sull'esportazione, gli esportatori hanno però fatto sapere che sono disponibili ancora volumi di scorte dello scorso

anno. Nel 2015, infatti, come stabilito dal Punjab Mandi Board (Pmb), nel Paese sono state prodotte 30,78 lakh di tonnellate di Basmati, seminato su 763 lakh di ettari. Ma con la diminuzione dell'area a 4,96 lakh di ettari di quest'anno, la produzione si potrebbe ridurre automaticamente del 35%. Si stima quest'anno siano disponibili circa 19-20 lakh di tonnellate di produzione Basmati. Il Punjab è tra i cinque Stati che rientrano nella tradizionale area cosiddetta Ig (Indicazione Geografica) per l'esportazione di riso Basmati con Haryana, una parte di Uttar Pradesh, Uttarakhand e Jammu e Kashmir.

Filippine, autorizzate nuove importazioni

La crescente domanda di riso ha spinto le Filippine a comprare maggiori lotti. Lo riporta il sito vnextpress.net. Secondo il Vietnam Food Association (Vfa), le Filippine hanno autorizzato l'importazione di un extra di 250.100 tonnellate di riso dal Vietnam per garantire la sicurezza alimentare. Le aziende incaricate all'acquisto potranno richiedere una quantità simile dalla Thailandia, 50mila tonnellate da Cina, India e Pakistan, così come da altri Paesi. Il volume totale è di 805.200 tonnellate e i lotti dovranno essere consegnati entro il 28 febbraio. Il presidente del Vfa, Huynh La Nang, ha dichiarato che per gli esportatori vietnamiti si tratta di una opportunità per aumentare le vendite. In precedenza, alla fine di agosto, il Vietnam ha vinto una gara per la fornitura di

150mila tonnellate di riso alle Filippine, con un'offerta di 424,85 dollari per tonnellata. Il Paese ha battuto la Thailandia e la Cambogia. Le Filippine importano ogni anno circa 1 milione di tonnellate di riso per rafforzare le riserve che possono essere gravemente impovverite in caso di condizioni meteorologiche avverse e calamità naturali. Il Paese è colpito da una media di 20 tifoni ogni anno. Nel 2010, il Paese del sud-est asiatico ha acquistato il record di 2,45 milioni di tonnellate. Le esportazioni di riso vietnamite possono essere state in calo negli ultimi tre mesi del 2016 a causa di un eccesso di offerta sul mercato. Secondo il Vfa, il Paese ha venduto circa sei milioni di tonnellate, in diminuzione del 5% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

RAVARO

ISO 9001:2008 CERTIFICATO N°2113
ISO 14001:2008 CERTIFICATO N°2114

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

Il mese del Riso

di Enrico Losi

BILANCIO Nella scorsa campagna nuovo record di importazione, con un incremento del 39%

Le quotazioni sono stabili

Trasferimenti di risone dai produttori all'industria in ritardo

Vecchia campagna

Come preannunciato due mesi fa, solo ora è possibile fornire il dato definitivo delle importazioni di riso in Italia da Paesi Extra UE per la campagna 2015/2016.

Ebbene, il dato si è attestato a 136.725 tonnellate, base lavorato, che rappresenta il nuovo record di importazione, con un incremento di circa 38.000 tonnellate (+39%) rispetto al precedente livello record registrato nella campagna 2014/2015; quasi tutto l'aumento dipende dalle maggiori importazioni dalla Guyana (+33.700 t) che hanno riguardato il riso semigrigio, ma soprattutto il risone.

Sul lato delle vendite degli operatori italiani verso l'Unione europea, invece, si continua a registrare un arretramento rispetto alla campagna precedente: infatti, risulta un calo di quasi 30.000 tonnellate per il periodo settembre 2015 - luglio 2016.

A livello di tipologia si registra una riduzione di circa 3.200 tonnellate per il Tondo, una certa stabilità per il Medio, un aumento di circa 5.600 tonnellate per il Lungo A e un calo di quasi 32.300 tonnellate per il Lungo B. Germania (-17.350 t) e Ungheria (-6.900 t) si confermano come i Paesi nei quali abbiamo perso più terreno, così come la Polonia (+4.000 t) si conferma quale Paese dove abbiamo ottenuto il miglioramento più consistente.

Nuova campagna Italia

A fine settembre il mercato si è aperto con quotazioni che, in generale, sono risultate più basse rispetto all'esordio della scorsa campagna. Nel mese di ottobre si sono registrate quotazioni sostanzialmente stabili con variazioni contenute in cui ha prevalso il segno positivo.

I trasferimenti di risone dai produttori all'industria hanno avuto un'accelerazione nelle prime tre settimane di ottobre, ma il confronto con l'anno scorso evidenzia ancora un ritardo, nell'ordine delle 8.000 tonnellate.

Relativamente agli scambi commerciali si segnala un calo dell'export di quasi 5.400 tonnellate



(-34%), imputabile soprattutto alle minori esportazioni verso Turchia, Libano e Siria, e una riduzione di 1.150 tonnellate dell'importo (-15%).

Unione europea

Le importazioni risulta-

no in linea con il dato dell'anno scorso, mentre l'export fa segnare un incremento di circa 4.300 tonnellate. Le importazioni di riso lavorato dai Paesi Meno Avanzati, in calo di 7.000 t, sono aggiornate al solo mese di settembre: quindi è prematuro ritenere che il trend possa trovare una conferma nel prosieguo della campagna; anche un anno fa eravamo in presenza di un calo di importazione, ma nel giro di un mese si è verificata un'inversione di tendenza.

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 18/10/2016

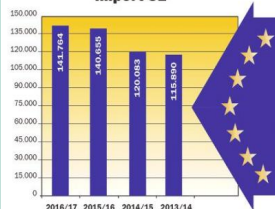
Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferimento	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Selenio		11.062		
Centaro		17.588		
Albi Tonli		46.312		
TOTALE TONDO		74.882		
Lido-Alpe		1.987		
Padano-Arigo		713		
Vialone Nano		3.800		
Viora Medio		1.745		
TOTALE MEDIO		8.245		
Loto-Ariete		43.982		
S. Andrea		9.657		
Roma		11.322		
Baldo		16.447		
Arborio-Vialone		15.938		
Canaroli		14.688		
Viora Lungo A		7.099		
TOTALE LUNGO A		119.083		
TOTALE LUNGO B		59.752		
TOTALE GENERALE		292.972		

Dati espressi in tonnellate di riso grezzo

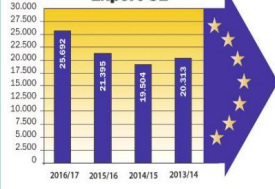
IMPORT & EXPORT UE			
CERTIFICATI RILASCIATI AL 18/10/2016			
(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)			
Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	37.676	Italia	10.659
Francia	19.980	Portogallo	4.440
Paesi Bassi	16.902	Grecia	3.320
Polonia	12.324	Spagna	2.985
Portogallo	10.560	Bulgaria	1.347
Germania	9.588	Regno Unito	1.017
Belgio	8.753	Rep. Ceca	540
Italia	6.571	Romania	273
Spagna	4.622	Polonia	254
Svezia	3.225	Francia	195
Rep. Ceca	3.090	Danimarca	185
Altri UE	8.473	Altri UE	577
TOTALE	141.764	TOTALE	25.692
Rotture di riso	66.483	-	-

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI

Import UE

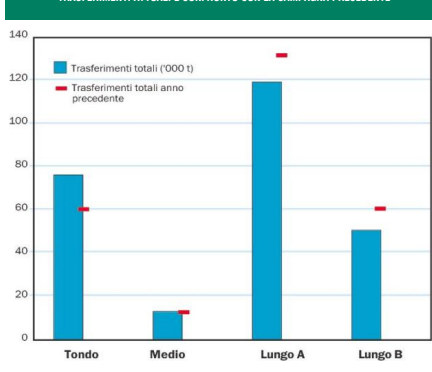


Export UE



CAMPAGNE PRECEDENTI

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



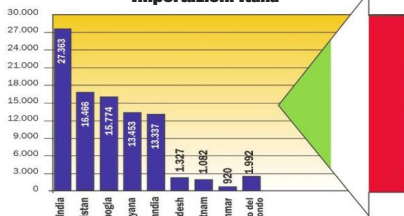
2015/2016	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	384.927	60.188	15,64%
Medio	41.087	7.909	19,25%
Lungo A	716.361	131.671	18,38%
Lungo B	263.238	61.112	23,22%
TOTALE	1.405.613	260.880	18,56%

2014/2015	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	372.958	56.057	15,03%
Medio	31.799	6.306	19,83%
Lungo A	620.596	109.064	17,57%
Lungo B	425.205	86.545	20,35%
TOTALE	1.450.558	257.972	17,78%

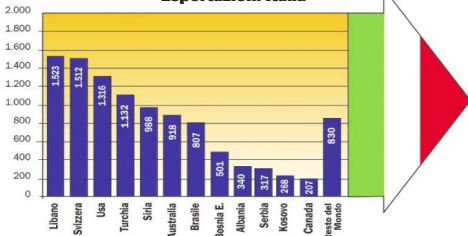
2013/2014	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	395.435	48.541	12,28%
Medio	26.797	4.674	17,44%
Lungo A	556.655	100.390	18,03%
Lungo B	493.847	63.603	12,88%
TOTALE	1.472.734	217.208	14,75%

DATI ESPRESI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO

Importazioni Italia



Esportazioni Italia



BORSA DI NOVARA

Risoni	26/9/2016		3/10/2016		10/10/2016		17/10/2016	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Ballia-Centaro	N.Q.	N.Q.	265	285	255	275	270	285
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	320	335	320	335
Lido-Flipper	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	270	280
Loto	N.Q.	N.Q.	270	280	N.Q.	N.Q.	280	305
Agosto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	320	335	320	335
Dardo, Luna CL e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	265	275	275	285
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	265	285	260	280	280	280
Baldo	N.Q.	N.Q.	285	335	285	335	285	335
Roma	N.Q.	N.Q.	285	320	285	320	285	320
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	440	480	440	480
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	460	500	460	500
Thabbonet-Giadio e similari	N.Q.	N.Q.	275	285	275	285	275	285

BORSA DI VERCELLI

Risoni	27/9/2016		4/10/2016		11/10/2016		18/10/2016	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Ballia, Centaro e similari	N.Q.	N.Q.	275	285	275	285	275	285
Sole CLN Q.	N.Q.	N.Q.	260	270	260	270	270	285
Selenio e similari	N.Q.	N.Q.	335	350	335	350	335	350
Tipò Ribe	N.Q.	N.Q.	260	270	260	270	270	280
Loto e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	290	305 (**)	295	310
Agosto	N.Q.	N.Q.	325	335	325	335	325	335
S. Andrea e similari	N.Q.	N.Q.	275	285	275	285	275	285
Roma e similari	N.Q.	N.Q.	285	315 (**)	285	335 (**)	285	335
Baldo e similari	N.Q.	N.Q.	320	335	320	335	320	335
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	440	480	440	480
Carnaroli e similari	N.Q.	N.Q.	450	520	450	520	450	520
Thabbonet e similari	N.Q.	N.Q.	275	285	275	285	275	285

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESI IN EURO PER TONNELLATA

* Prezzo massimo riferito alla varietà Loto; ** prezzo massimo riferito alla varietà Roma

BORSA DI PAVIA

Risoni	28/9/2016		5/10/2016		12/10/2016		19/10/2016	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Ballia (originario)	N.Q.	N.Q.	270	285	270	285	270	285
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	320	335	320	335
Lido-Flipper e sim.	N.Q.	N.Q.	265	285	265	285	270	280
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Valone Nano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	480	500	500	570
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	265	285	265	285	265	285
Loto e Mimbo	N.Q.	N.Q.	285	305	285	305	285	305
Dardo-Luna CL e sim.	N.Q.	N.Q.	265	285	265	285	265	285
Agosto	N.Q.	N.Q.	310	335	310	335	310	335
Roma	N.Q.	N.Q.	280	315	280	320	290	335
Baldo	N.Q.	N.Q.	310	335	310	335	310	335
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	450	470	465	485	475	495
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	460	490	470	500	470	500
Thai-Giadio e sim.	N.Q.	N.Q.	270	285	270	285	270	285

BORSA DI MORTARA

Risoni	30/9/2016		7/10/2016		14/10/2016		21/10/2016	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Ballia	265	285	265	285	-	-	-	-
Sole e similari	-	-	-	-	255	270	255	270
Selenio	N.Q.	N.Q.	320	335	305	335	305	335
Centaro-	-	-	270	285	270	285	-	-
Flipper-Alpe-Lido	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	-	-	-	-
Valone Nano	500	530	500	530	580	530	580	580
S. Andrea	260	285	260	285	260	285	260	285
Loto	N.Q.	N.Q.	280	305	280	305	280	305
Dardo-Luna CL e sim.	275	285	275	285	275	285	275	285
Agosto	320	335	320	335	310	335	310	335
Roma	285	320	285	320	285	335	285	335
Baldo	290	335	290	335	285	335	285	335
Arborio-Volano	400	430	450	480	430	480	430	480
Carnaroli	430	460	470	500	460	500	475	515
Thabbonet	275	285	275	285	275	285	275	285
Altre indicia	275	285	275	285	275	285	275	285

BORSA DI MILANO

Lavorati	27/9/2016		4/10/2016		11/10/2016		18/10/2016	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	1030	1080	1030	1080
Roma	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	680	730	695	745
Baldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	750	800	750	800
Ribe	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	650	680	650	680
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	650	680	650	680
Thabbonet	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	650	680	650	680
Valone Nano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	1190	1250	1215	1275
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Loto e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	650	680	650	680
Originario - Com.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	680	720	680	720
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	1150	1200	1150	1200
Parbolled Ribe	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	750	780	750	780
Parbolled Thab.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	750	780	750	780
Parbolled Baldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	850	900	850	900

IL RISICOLTORE

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

Direttore responsabile: Giuseppe Pizzi
Tel. 039 99 89 243 Email: giuseppe.pizzi@risicoltore.it
Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1987

Stampa e Distribuzione
RDS Webprinting srl
Via Silvestrini, 42
23992 Arezzo (AR)
publinfo@risicoltore.it

Questo numero è stato chiuso in stampa il 14 Novembre 2016.
Ogni vendita riferita nella distribuzione è indipendente
dalla vendita dell'Editore e della redazione.
Informazioni a servizi del n. 72166 1962203.
I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni
momento è possibile essere accantonati a priori dal titolare
l'aggiornamento di carta cartolina.

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

(Dati espressi in tonnellate base riso lavorato - Fonte: Istat)



CAMPAGNA

	Tondo	Medio	Lungo-A	Lungo-B	TOTALE
15/16 (aggiornamento al 31/7/2016)	168.419	11.792	72.856	218.722	471.789
14/15 (aggiornamento al 31/7/2016)	171.617	11.745	67.287	250.986	501.635
Differenza	-3.198	47	5.569	-32.264	-29.846
Differenza in %	-1,86%	0,40%	8,28%	-12,85%	-5,95%
13/14 (aggiornamento al 31/7/2016)	165.146	10.086	69.474	246.034	490.740

LE PRIME 10 DESTINAZIONI

Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	Differenza
Germania	99.302	116.654	-17.352
Francia	97.046	98.235	-1.189
Regno Unito	64.979	66.317	-1.338
Belgio-Lux	40.579	42.422	-1.843
Polonia	22.668	16.898	5.970
Paesi Bassi	21.982	21.375	607
Rep. Ceca	21.275	21.759	-484
Austria	17.259	18.233	-974
Ungheria	16.600	23.526	-6.926
Slovacchia	15.175	16.868	-1.693

16

sementi SA.PI.SE. campagna 2017



LE VARIETÀ CONVENZIONALI SA.PI.SE.



CERERE

Il Tondo precoce cristallino molto produttivo che non macchia



BALILLA

L'intramontabile Tondo dalle grandi produzioni



MECO

Il Lungo A cristallino, rustico, produttivo e resistente alle malattie



AUGUSTO

Il Lungo A dal granello cristallino più apprezzato sul mercato



ORIONE

Il Medio perlato rustico, molto produttivo e con mercato in crescita



CARNISE

Il riso tipo Camaroli con granello di altissima qualità, che produce molto e non allesta



CARNISE PRECOCE

il riso tipo Camaroli precoce, imbattibile con semine molto posticipate



OCEANO

Il Lungo B cristallino ad elevatissima capacità produttiva



APOLLO

Il grande riso aromatico italiano

GLI IBRIDI DI RISO SA.PI.SE.



ECCO 63

Il primo ibrido di riso di Sa.pi.se.

ALTRE VARIETÀ PRODOTTE E COMMERCIALIZZATE DA SA.PI.SE.

Arborio, Baldo, Camaroli, Gageron, Roma, Sant'Andrea, Selenio, Vialone nano

SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA SA.PI.SE.

DIEGO GREPPI
335 144 33 24

SIMONE ZANAZZO (zone VC-BI-AL)
335 619 68 60

CLAUDIO PELLEGRIN (zone NO-MI-PV)
335 619 51 92

SA.PI.SE.

SARDO PIEMONTESE SEMENTI
Vercelli, Via Mameli, 7
tel. 0161 25 75 30
info@sapise.it
www.sapise.it



DISPONIBILITÀ DI SEMENTE DI ORIGINE SARDA

SE INTERESSATI, FARE SPECIFICA RICHIESTA AL MOMENTO DELL'ORDINE

LE VARIETÀ CLEARFIELD® SA.PI.SE.



SOLE CL

Il Tondo Clearfield® con garanzie di produzione ovunque



TERRA CL

Il nuovo Tondo Clearfield® di Sapisse dalle rese altissime



FURIA CL

Il primo Medio cristallino Clearfield®



LUNA CL

Il Lungo A cristallino Clearfield® produttivo con resa alta



BARONE CL

Il primo Lungo A da Mercato Interno (tipo Roma) Clearfield®



MARE CL

Il Lungo B Clearfield® che abbina produzione e qualità superiori



SIRIO CL

Il più precoce Lungo B Clearfield® in Europa