

IL RISICOLTORE

Uffici di Direzione, Redazione e Amministrazione: Via San Vittore, 40 20123 Milano - Tel. 02 8855111

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

Spedizione in abbonamento postale
Pubblicità 70% - Contiene I.P.
Taxe Percue - Vercelli CPO

ESCLUSIVO - TRASFERITE LE FUNZIONI DELL'ENSE CON IL DECRETO SULLA REVISIONE DELLA SPESA

All'Ente Risi le Sementi Elette

Carrà: «Grande attestato di fiducia. Mi sento di tranquillizzare i sementieri sul rispetto della legge»



Il Decreto Legge del 6 luglio, n° 95, che realizza la "Spending Review", sopprime l'Inran e affida all'Ente Nazionale Risi le funzioni delle sementi elette.

«Si tratta di un grande attestato di fiducia», dice il presidente dell'Ente Risi Paolo Carrà. La realizzazione di questo provvedimento è demandata all'emanazione di uno o più decreti di natura non regolamentare del Mipaaf, da adottare entro 90 giorni dall'entrata in vigore del decreto e di concerto con il Ministero della Pubblica Amministrazione e la Semplificazione e del Ministero dell'Economia e delle Finanze. I decreti individueranno le risorse umane, strumentali e finanziarie da trasferire per rendere possibile questa "rivoluzione" che coinvolgerà, per effetto del trasferimento delle competenze dell'Inran anche il Cra. Il provvedimento è stato accolto con soddisfazione ma ha posto anche degli interrogativi alla filiera. Assosementi ha espresso pubblicamente le proprie perplessità, rilevando come l'Ente Risi, designato a gestire le sementi elet-

te, sia anche costituente di seme di riso. Inoltre l'Inran era competente per tutte le sementi elette e non soltanto di quelle risicole, con la conseguenza che l'Ente Risi vedrà ampliarsi fortemente il proprio raggio d'azione che andrà così oltre la risaia. Intervistato da Agrisole, il presidente Carrà ha definito questa scelta del governo Monti: «Una sfida impegnativa ma anche un grande attestato di fiducia». «L'esecutivo - ha detto ancora - ha riconosciuto la virtuosità dell'Ente Nazionale Risi, ente pubblico economico che ha saputo mantenersi e crescere nel tempo senza appesantire la già difficile situazione della spesa pubblica». «Passare dal gestire un organismo di ottanta dipendenti a uno che ne assommerà più di 250 circa è difficile - ammette Carrà - Sarà un processo non breve, che affronteremo in totale intesa con il Ministero». Il presidente dell'Ente Risi si sente infine di tranquillizzare Assosementi e di dire ai suoi vertici che: «Come al solito, ci muoveremo nello scrupoloso rispetto della legge».

Settembre, nelle risaie italiane è l'ora dei bilanci e delle attese

Il Presidente



L'inizio delle operazioni di mietitura, anticipate di qualche giorno rispetto allo scorso anno per l'anomalo andamento climatico del mese di agosto, rappresenta per gli agricoltori il momento di bilanci e di previsioni sulla campagna appena trascorsa e su quella a venire. Anche la campagna 2011/2012, come accade ormai da anni, ha risentito dell'effetto della volatilità dei prezzi, effetto che purtroppo l'intera filiera ha dimostrato ancora una volta di non riuscire a governare. Siamo partiti nel mese di ottobre con compravendite importanti e alcune varietà hanno toccato quotazioni che, nei mesi a seguire, sono diminuite fino a raggiungere anche valori del -30%. Ma la campagna 2011/2012, dal punto di vista della commercializzazione, presentava difficoltà di collocamento? A mio parere no. Per cominciare il prodotto da collocare era inferiore a quello dello scorso anno. I consumi di riso secondo i dati odierni della Gdo parlano di una conferma dei consumi stessi. Sul fronte delle importazioni i dati ormai prossimi a divenire consuntivi, parlano di valori di scarso interesse. Per quanto riguarda le esportazioni c'è stata una contrazione di un 11% circa, tenendo presente però che eravamo in una situazione di minor disponibilità. Cosa allora non ha funzionato? Abbiamo perso alcuni mercati per un euro troppo forte sul dollaro che ha limitato le nostre esportazioni, gli Stati Uniti sono divenuti concorrenziali in Paesi quali la Turchia, il Libano e la Siria, che

hanno sempre rappresentato una valvola di sfogo per le nostre esportazioni. È stato perso a inizio campagna il mercato del Tondo per la prima colazione anche per una certa resistenza alla vendita. Ma forse il male maggiore è che tutti ancora una volta abbiamo affrontato un mercato così volatile con una mentalità speculativa, che purtroppo lascia sempre sul campo vincitori e vinti. E per la nuova campagna cosa dobbiamo attenderci? È prematuro fare a oggi delle previsioni perché i dati sono ancora stimati. Assisteremo sicuramente a una contrazione della superficie investita a riso tra gli 8000 e i 10.000 ettari, contrazione che si manifesterà anche a livello europeo. Per quanto riguarda gli investimenti a riso questi risultano stabili per il Tondo e i Lunghi A da Parboiled, diminuzione dei Lunghi B, mentre sul fronte del mercato interno ad una notevole diminuzione del Baldo, pari a circa un -36%, risponde un +31% del comparto Carnaroli. Per quanto riguarda la Pac le organizzazioni di categoria, riunite al tavolo Ente Risi, sono riuscite a far fronte comune e a inserirsi nel dibattito del Parlamento Europeo con proprie proposte di emendamento che ribadiscono la specificità del nostro settore. Questa situazione rende ancor

più strategica la collaborazione tra le anime della filiera, come dimostra il lavoro fatto con le associazioni di categoria, sementiere e l'Airi per completare il percorso del decreto delle denominazioni varietali per la nuova campagna. L'Ente Risi continuerà a stimolare questa collaborazione e a offrire il proprio supporto tecnico, anche attraverso momenti di condivisione come l'Open Day, che quest'anno ha riguardato l'industria, e le attività di divulgazione del centro ricerche e del servizio di assistenza tecnica. Questo patrimonio di competenza va messo a disposizione di tutti e anche per questo stiamo intensificando le attività di comunicazione, a partire dal sito internet che è stato potenziato e rinnovato e che si sviluppa su quattro aree tematiche quali il mercato, la ricerca, la scuola e il consumatore. Infine la novità di questo ultimo periodo: vale a dire il trasferimento delle competenze dell'ex Iran-Ense in materia sementi all'Ente Risi. Con questa scelta il nostro Ente acquisisce mansioni di carattere nazionale e non solo settoriale, ma al tempo stesso affronta un percorso impegnativo. Esistono alcune criticità, ma sono convinto che la preparazione dei dirigenti dell'Ente permetterà di superarle e che al termine di questo trasferimento di competenze l'intero settore delle sementi guadagnerà efficienza e realizzerà quel contenimento dei costi che il Governo ci richiede. La chiave del successo resta l'unità della filiera, su tutti i fronti.

Paolo Carrà
Presidente Ente Risi

DIRITTO DI CONTRATTO

Nella riunione del 18 luglio il Consiglio di Amministrazione dell'Ente Nazionale Risi ha deliberato la misura del diritto di contratto per la campagna di commercializzazione 2012/2013 in € 0,30 per ogni 100 kg di risone commercializzato.

Viaggio nei segreti di Camillolandia

Iniziativa dell'Ovest Sesia per le scuole elementari

"Camillolandia in viaggio con Camillo Cavour nelle terre d'acqua": questo il titolo della pubblicazione promossa dalle Associazioni irrigue Ovest Sesia di Vercelli ed Est Sesia di Novara, con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Vercelli, Regione Piemonte e delle Organizzazioni agricole, le Camere di Commercio e le Province di Vercelli e Novara. L'ideazione e il coordinamento sono di Ombretta Bertolo, che ha curato parte dei testi scritti da Paolo Massara e Anna Bruno, le illustrazioni di Max Bottino, il progetto grafico è di Simona Novella, la revisione di Daniela Baggiani. Il libretto sarà distribuito

nel mese di settembre in tutte le scuole elementari delle Province di Vercelli e Novara, fornendo almeno una copia per classe, mentre le altre copie verranno distribuite nelle biblioteche regionali e durante le numerose attività didattiche svolte durante l'anno dalle Associazioni.

Il testo didattico, ricco di disegni e giochi interattivi, nonché di schede di verifica, è diviso in 6 capitoli di facile lettura, contenenti dati sul protagonista e sul riso, ricette e notizie sulle terre d'acqua. La pubblicazione ha in allegato un Cd-Rom, sponsorizzato dai Rotary Club di Vercelli e Rotary Club Val Ti-

cino di Novara, che, oltre a contenere il testo in Pdf, comprende una sezione intitolata "leggiamo insieme", costruita tenendo presente le necessità dei bambini affetti da disturbi dell'apprendimento. Infatti l'intero testo viene letto dalla voce narrante di Lucilla Giagnoni con alcune parti evidenziate in modo da facilitare il ritmo di lettura.

Il Cd-Rom potrà essere utilizzato con la Lim (Lavagna Interattiva Multimediale) o con un Pc; inoltre, la normale usura del cartaceo viene ovviata dalla possibilità di salvare il testo e continuarne la diffusione negli anni scolastici.

Ombretta Bertolo

PROGETTO AGRICOLTURA
Coltiviamo insieme il futuro.

Chiedi informazioni ai nostri consulenti e troverai assieme a loro la soluzione migliore per la tua attività.

Scopri la filiale a te più vicina su www.bpn.it

Banca Popolare di Novara

Agrimedia S.r.l.

by Montana



KOMATSU PW 110-R



KOMATSU PW 95-R



FIAT HITACHI 135 EX



FIAT HITACHI 115 W



TERRADISK 5000



DHL 160 OSMA



STRIPPER RX600



FERABOLI 3 MT



FERABOLI DUPLO 6



GASPARDO 3 MT



RIPPER 7 ANCORE



MALETTI



NEW HOLLAND TX36



SILOS 48000 QLI



ESSICATOIO 600QLI



CASE HI 2388

Concessionario

CENTRO USATO

KOMATSU



PÖTTINGER



Agrimedia S.r.l.

Via Matteotti 38

27010 Borgarello (PV)

Tel. 333 2718894 Tel. 339 7312394 Tel. 331 7735778 Fax. 0382 938238

e-mail: agri-media@libero.it

web: www.agrimediasrl.it

ESCLUSIVO - LANCIATO IL NUOVO SITO ISTITUZIONALE DELL'ENTE

www.enterisi.it apre il portale del riso italiano

Forma grafica rinnovata e contenuti più ricchi per gli operatori del settore e tutti gli appassionati

Da alcuni giorni è in rete il nuovo portale www.enterisi.it, rinnovato e migliorato rispetto a quello che ci ha accompagnato negli ultimi undici anni. Obiettivo del progetto è stata la realizzazione di un sito Internet usabile e graficamente piacevole, che da una parte offra all'utente la completezza informativa e gli strumenti in grado di facilitarne l'accesso alle informazioni e ai servizi on line e dall'altra consenta ai tecnici dell'Ente di tenere aggiornati i contenuti con semplicità e flessibilità. Rispondendo alle direttive più recenti in materia di accessibilità e usabilità previste dalla normativa italiana (legge Stanca), il portale può infatti essere ag-

Servizio esclusivo di

Alessandro Tosi e Bruno Marabelli

giornato in tempo reale, consentendo in questo modo un dialogo diretto e costante con gli utenti e permettendo la diffusione delle notizie sulle attività e sui servizi offerti dall'Ente. Abbiamo voluto creare un moderno portale in cui i contenuti saranno raggiungibili più facilmente e presentati in maniera più chiara permettendo la divulgazione immediata di informazioni tecnico-scientifiche e di carattere economico. Anche il materiale meno tecnico, quali ricette, filmati, giochi rivolti ai più piccoli, ha trovato un suo spazio

dedicato nelle aree rivolte al pubblico non professionale. I visitatori, grazie alla presenza di nuovi strumenti di ricerca avanzata, possono navigare seguendo molteplici percorsi al fine di individuare le informazioni di proprio interesse. Infatti, una delle principali novità del portale è la chiara suddivisione in aree tematiche raggiungibili da ogni punto del sito e dalla presenza di una home page di aspetto gradevole caratterizzata anche da alcuni elementi grafici di forte impatto. La navigazione Web è strutturata con l'accesso a una home page che contiene le principali notizie, le informazioni su eventi quali fiere e manifestazioni inerenti il prodotto riso, i link verso i servizi più importanti di carattere generale e quelli verso le aree tematiche: Operatori, Consumatori, Scuola e Ricerca. Altra importante novità sono i contenuti multimediali che hanno trovato uno spazio dedicato nelle photo gallery, che contengono una abbondante raccolta di



materiali fotografici di diverse epoche e nella mediateca dove sono raccolti i filmati prodotti dall'Ente nei vari periodi della propria storia. Anche i canti delle mondine, tanto apprezzati nel passato, hanno qui ritrovato il proprio spazio. L'Area Operatori raccoglie una vasta documentazione utile agli operatori della filiera per svolgere la propria attività: raccolte di leggi, di regolamenti, di procedure amministrative e tecniche sono a portata di mano per poter essere sempre aggiornati. L'area costituisce infatti un archivio storico dei dati statistici necessari a comprendere le dinamiche del settore. Nell'Area Consumatori, troviamo tutte le curiosità legate alla tradizione risicola del nostro Paese, leader in Europa, nonché informazioni e ricette per apprezzare il riso italiano. L'Area Ricerca invece è dedicata ai navigatori di indirizzo più

scientifico, che vogliono approfondire la conoscenza del mondo del riso sotto il punto di vista delle sperimentazioni nei vari aspetti della coltivazione e della lavorazione. Per le scuole e i piccoli utenti è stata creata un'area ricca di contenuti didattici, ma dal tenore ludico, che possano interessare i bambini mediante passatempi e piccoli giochi che hanno quale argomento principale la conoscenza del mondo della risicoltura. Superata la prima fase di start-up l'impegno dell'Ente è quello di implementare nel portale nuovi servizi e contenuti, alcuni dei quali sono già in fase avanzata di realizzazione. Uno di questi sarà la nuova area dedicata ai prezzi, che conterrà la raccolta storica delle quotazioni dei prodotti risicoli e strumenti di analisi grafica e temporale che forniranno agli operatori maggiori informazioni sull'andamento dei mercati.

Un multicanale dai prezzi al risotto Le tecnologie permettono di soddisfare tutti i gusti

Il nuovo portale racchiude numerose funzionalità interessanti. Tra queste la possibilità di pubblicare contenuti multilingue. Nella versione in linea, in questi giorni, alcune parti dell'area consumatori sono presenti già state tradotte in lingua inglese; altre seguiranno nei prossimi mesi. Altra novità è quella legata all'invio delle nostre newsletter tematiche; per accedere alla scelta sarà infatti necessario registrarsi nuovamente nel portale (le registrazioni fatte nel vecchio sito non saranno più valide a partire dall'1 settembre). Questo ci consentirà di raccogliere maggiori

dati sui sottoscrittori al fine di calibrare meglio i nostri servizi. Importante anche l'integrazione con i social network, strumenti di punta del web 2.0. La presenza di appositi pulsanti nelle pagine di dettaglio permetterà di condividerne agevolmente i contenuti sulle principali reti sociali del momento: Facebook, Twitter, LinkedIn ecc. Volete poi essere aggiornati in tempo reale sulla pubblicazione di notizie o regolamenti specifici per un dato argomento? Sottoscrivete il servizio automatico di feed RSS; con un semplice software gratuito, detto aggregatore, sarà possibile ri-

cevere gli avvisi dal sito su qualsiasi dispositivo fisso o mobile collegato alla rete. La multicanalità è poi una sfida che i designer di siti Web devono affrontare nei nostri giorni; www.enterisi.it è stato studiato per essere agevolmente accessibile da un qualsiasi apparato collegato alla rete che disponga di un browser. In questo modo chi vive "sempre connesso" avrà sempre a disposizione le informazioni necessarie per il suo lavoro o per le sue passioni anche su smartphone o tablet. Un capitolo a parte è necessario per presentare l'aspetto multimediale del portale. I nuovi sof-

ware a bordo del sito consentiranno all'Ente di mettere a disposizione del pubblico on-line una larga parte del proprio patrimonio iconografico, filmico e musicale. Già oggi la collezione dei canti delle mondine, raccolti dal vivo negli anni '50 del secolo scorso e rimasterizzati in digitale, è disponibile per l'ascolto nella sezione multimedia. Gli appassionati di cucina potranno poi trovare la versione video delle ricette originali del celebre cuoco Massimo Ferreri del ristorante "al Bersagliere" di Goito, in cui sono tracciati tutti i passi per arrivare a preparare un piat-

to perfetto. Per finire anche i più piccoli potranno divertirsi in sicurezza dell'area a loro dedicata. Il percorso del mini sito "Il riso è vita", creato in tre lingue per l'anno internazionale del riso, potrà interessare i più grandicelli mentre i giochi di "Fiordiriso", da scaricare e risolvere anche off-line appassioneranno i più piccoli, magari guidati dai nonni (ormai diventati telematici) che ritroveranno della grafica retrò i sapori dei quaderni di una volta. Insomma: una miniera di contenuti tutta da esplorare e conoscere questo nuovo sito!

FOCUS SULLA RICERCA

Uno degli ambiti di maggior interesse per Ente Nazionale Risi è sicuramente quello della ricerca. Sul nuovo portale Web dell'Ente è presente una sezione dedicata proprio alle attività di ricerca che si svolgono al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna. Molto spesso i risultati di ricerche anche importanti non vengono adeguatamente divulgati e faticano a raggiungere chi poi debba mettere in pratica nella sua azienda le informazioni ottenute sperimentalmente. Ente Risi crede molto nelle nuove tecnologie e, nei prossimi mesi, i risultati della sperimentazione dell'Ente saranno di volta in volta pubblicati sul sito, per dare modo a tutti di poter accedere a queste importanti informazioni. Questa sezione consentirà a chi la consulerà, come per esempio agricoltori, studenti, ricercatori, di avere informazioni sui filoni di ricerca dell'Ente, sulle sperimentazioni in essere, sulle collaborazioni con altri Enti, Università, Istituzioni finalizzate al raggiungimento di livelli produttivi e qualitativi migliori e, con un minor costo, in un contesto di

sostenibilità ambientale. Gli ambiti di lavoro sono quelli relativi alla corretta gestione agronomica della risaia e alle pratiche di nutrizione della coltura, alle tecniche di protezione della coltura da patogeni, insetti e infestanti oltre al grande lavoro svolto per il miglioramento genetico del patrimonio varietale italiano, finalizzato all'ottenimento di nuove varietà con caratteristiche migliorative rispetto a quelle esistenti e con una minore suscettibilità alle fitopatologie della risaia. Le nuove varietà vengono ottenute mediante l'ausilio del Laboratorio di Biologia Molecolare, con la tecnica del breeding assistito, che permette di selezionare le varietà con caratteristiche specifiche direttamente mediante metodo analitico. Anche il Laboratorio Chimico Merceologico partecipa a progetti di ricerca relativi al processo industriale di lavorazione del riso, oltre all'indagine delle caratteristiche qualitative del riso cotto e alle analisi finalizzate all'indagine della presenza di contaminanti come i metalli pesanti.



DEUTZ-FAHR SERIE 60. PRESTAZIONI AL MASSIMO, CONSUMI AL MINIMO.



SAME DEUTZ-FAHR

1,36 l/t
CONSUMO*



* Fonte PROFi test n° 3/2011

La gamma di mietitrebbie DEUTZ-FAHR è il risultato di oltre cento anni di esperienza e di costante evoluzione nel settore delle macchine da raccolta. Con un'offerta di ben 14 modelli a 5 e 6 scuotipaglia, DEUTZ-FAHR rappresenta la soluzione ideale per il lavoro in pianura, in collina con le versioni Balance e in montagna con l'insuperabile modello Climber. Eccellenti nel trattamento della granella, affidabili e produttive su tutti i prodotti trebbiabili, riso incluso, le macchine da raccolta DEUTZ-FAHR danno il meglio di sé in termini di economicità di gestione, semplicità di manutenzione e massimo comfort.

www.deutz-fahr.com



EVOLVING AGRICULTURE.

ESCLUSIVO - SVELIAMO LE STRATEGIE DELL'INDUSTRIA PER "CATTURARE" IL CONSUMATORE DI RISO ITALIANO

Chicchi, più novità e più salute

Prodotti innovativi e tecnologici che scommettono sulla possibilità di sposare salute e gusto

Servizio esclusivo di

Aurora Gabbiani

La crisi? Si vince con l'innovazione. Così, anche il mondo del riso cerca di conquistare nuovi mercati, lanciando prodotti che vanno incontro alle richieste del consumatore moderno.

«Nel 2012 - dichiara Marco Devasini direttore Marketing Riso Gallo - Riso Gallo ha potenziato e rinnovato la Linea Benessere composta da Riso Blond integrale, 3 Cereali, 3 Cereali integrale, Pasta 3 Cereali, Gallette di riso e il nuovo Chicchipiuricchi con Betaglucani, il primo prodotto funzionale sullo scaffale del riso che aiuta a ridurre il di colesterolo. Nell'ambito invece dei prodotti time-saving (pratici e veloci) è stato lanciato un riso Espresso integrale che cuoce in soli 2 minuti (in padella o microonde) e che va ad affiancarsi agli altri risi e risotti Expressi che stanno affermandosi in uno scaffale nuovo, quello dei piatti pronti. Anche l'area dell'etnico è interessante non solo per i consumatori italiani, ma anche per quelli extracomunitari. Abbiamo lanciato un Riso alla Messicana e un Basmati alla Cantonese, sempre in formato Espresso. Ma la crescita del mercato passa anche dal mondo della ristorazione ed è per questo che Riso Gallo ha aperto il primo ristorante monomarca Chicchiricchi (a Cesano Boscone, Milano), con piatti tutti a base riso e una novità assoluta il "Prisotto", la prima pizza-risotto. Tutti questi prodotti sono frutto delle strategie di marketing che la Riso Gallo persegue ormai da anni, per valorizzare il riso, creando valore aggiunto attraverso il servizio e la qualità e aumentandone i consumi domestici e fuori casa».

«Oggi - chiarisce Gianluca Pesce, direttore commerciale Riso Scotti - il consumatore è molto attento al tempo e alla qualità del prodotto. Dobbiamo lavorare per conquistare i più giovani, ai quali interessa soprattutto l'aspetto salutistico del riso. Siamo stati tra i primi a credere nel valore funzionale del riso e continueremo a proporre prodotti in questo settore».

Sperando che la prossima stagione presenti prezzi stabili.

«Mi aspetto un livello dei prezzi leggermente più alto - conferma Dario Scotti, AD dell'omonima azienda - e una crescita dell'esportazione a livello internazionale, trainata dal successo dell'Italian Food».

Tutto dipende, però, dalla situazione del mercato. Per la prossima stagione, Riso Scotti propone, tra le altre novità, Integrale 10', risotti dry e Chiccolat soia e riso.

Anche la Curti Riso punta sulla diversificazione: «Abbiamo al vaglio - precisa Angelo Lonati, direttore commerciale - l'estensione della linea delle gallette con nuove referenze, mentre hanno già riscosso un ottimo gradimento i risotti in busta che cuociono in 8 minuti. Crediamo che diversificare e segmentare l'offerta sia una politica indispensabile per attirare nuovi clienti». Oltre che con nuovi prodotti, Riso Flora ammicca al consumatore con sfiziose ricette (risotto al profumo di grappa e risotto al cognac) e un nuovo spot, on air dal primo al 31 agosto in 64 arene in tutta

Italia. «Mediante questo commercial - afferma Cristina Bambini, marketing manager di Riso Flora - abbandoniamo il mondo dello show e della fantasia, utilizzato nei precedenti video, e ci spostiamo sull'asse del food e del suo universo valoriale, attribuendo una forte centralità al prodotto, presentato in tutta la sua versatilità ed italianità».

Per Gabriele Ferron, dell'omonima riseria: «Il consumatore si sta spostando gradualmente da prodotti di alta qualità a quelli con un brand non di rilevanza ma con un prezzo nettamente inferiore».

La sua azienda punta alle farine di riso. «Con le quali - dichiara - in cucina si possono realizzare piatti di grande interesse. Inoltre, la pasticceria secca sta avendo successo: l'incremento è graduale e continuo». Non azzarda previsioni sulla nuova stagione Giovanni Tarantola, Riseria Tarantola della Bruciata. «Gli anziani - ricorda - dicevano che, per giudicare un'annata risicola, prima bisogna portare a casa il raccolto. Ma, in un incerto e difficile contesto come l'attuale, ci sono problematiche che non facilitano piccole aziende come la nostra: esempio eclatante è la tassa delle Asl che, a differenza di tutti gli altri settori alimentari ove vengono considerate tre fasce di importi rapportati alle dimensioni aziendali, nel settore della trasformazione del riso si applica l'importo massimo a tutte le aziende di trasformazione».

Risi&Co.- gli Aironi, intanto, prosegue la ricerca con un approccio più attento agli aspetti nutrizionali. «Ci stiamo concentrando - spiega Gabriele Conte - sulla preparazione di linee di prodotto a base riso per i mercati della nutriceutica e attenti alle esigenze salutistiche. Inoltre, gli Aironi ha sviluppato un procedimento grazie al quale produciamo una birra di riso al 100%, una versione chiara e una scura, alcoliche, aromatiche, assolutamente gluten free». Altro prodotto innovativo, i Crunchy rice, riso croccante, non soffiato, ottenuto per estrusione e poi pralinato con spezie e gusti naturali dolci e salati, che può essere destinato a insalate, dolci, mousse...

Luciano Furlanetto, direttore Nuova Industria Biscotti Crich, punta sul cracker con riso soffiato: «Costituito - dice - da farina di frumento, farina di riso e riso soffiato sulla superficie. Il riso, inoltre, lo utilizziamo in vari biscotti e nella cialda dei wafer senza glutine».

Sul sito della Riseria Melotti, la novità è il Vialone Nano essiccato sull'aria, al sole, con antichi metodi agricoli e senza uso di conservanti. Tra le novità de La Gallinella, invece, olio di riso, pasta di riso biologica e risotto agli asparagi. Ma il riso è anche bellezza. Lo sa bene Solange Canato, della Cereal's: «In questi giorni, stiamo progettando - confida - il nuovo packaging della Linea Riso, che comprende lo scrub esfoliante al Riso&Olive e il Milk Concentrate a base di proteine del riso-gamma orizanolio, olio di riso e olio di oliva, che ripristina il film idrolipidico importante per la difesa dell'epidermide, donando setosità».

Carrière: «Stabilità innanzi tutto»

L'analisi dell'Airi sulle semine e sul mercato

«Stabilità dei prezzi e condizioni di mercato tali per le quali il risone rimanga competitivo per l'agricoltore e, quindi, mantenga la sua produzione». Questi, secondo Roberto Carrière, direttore dell'Associazione Industrie Risiere Italiane (Airi), i due auspici per la prossima stagione risicola, che sconta un calo di ettariato avvenuto già quest'anno.

Stando infatti all'elaborazione Airi su dati Enr, circa la previsione semine 2012 e il confronto superfici seminate a riso negli anni precedenti (aggiornate al 16 luglio scorso), nel 2012 sono previsti 235 mila ettari a riso, contro gli oltre 246 mila dell'anno precedente: un -11,5%, che fa tuttavia seguito a due anni di record assoluto per l'ettariato a riso in Italia.

«Oggi - ammette Carrière - il mais è più competitivo del risone». Per l'industria risiera, invece, la situazione ottimale sarebbe di non scendere sotto ai 250 mila

ettari coltivati a riso: «Soltanto con questa superficie - avverte Carrière - è possibile garantire un approvvigionamento costante. Ma i dati di quest'anno dimostrano che siamo lontani dal centrare l'obiettivo». «Negli ultimi anni - analizza Carrière - anche i mercati comunitari sono stati esposti alla volatilità dei prezzi, contagiati dai mercati mondiali, anche perché sono dimi-

nuite alcune misure di protezione, come per esempio quella doganale». Anche per questo, c'è bisogno urgentemente di azioni concrete che possano riequilibrare il mercato: «La riforma della politica agricola europea dovrebbe prevedere misure per la stabilità dei prezzi, ma si parla di una situazione che avverrà tra 3-4 anni». Invece, occorrono decisioni più tempestive. Rileva Carrière: «Si dovrebbe lavorare sulla concentrazione di domanda e offerta. La Politica Agricola Comune si propone di adottare misure che privilegiano i mercati più organizzati ma, al momento, nel settore del riso c'è molto da fare, anche se la sua coltivazione è avvantaggiata, perché concentrata in un unico territorio. Eppure, quella del riso è una filiera che potrebbe fare sistema e penso che questo sia l'unico modo per stabilizzare i prezzi. Il futuro del riso non può prescindere da questo».



PREVISIONE SEMINE 2012 E CONFRONTO SUPERFICI SEMINATE A RISO ANNI PRECEDENTI										
varietà	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	prev. 2012	Δ	%
	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	%
Comuni (balilla, elio, selenio, centauro, altri)	42.537	47.825	49.991	46.438	55.194	54.799	53.160	54.000	840	1,58%
Lido (lido, asso, savio, flipper, sara)	4.964	4.940	4.173	3.700	3.947	2.485	1.523	500	-1.023	-67,17%
Padano (padano, ateo)	766	820	934	718	742	1.184	854	300	-584	-65,28%
Vialone Nano	4.584	5.500	4.947	4.771	4.107	5.099	4.845	4.300	-545	-11,25%
Vare medio	1.092	890	1.009	1.150	974	854	1.623	1.900	277	17,07%
Loto	14.770	14.300	12.547	10.608	10.955	8.963	7.204	6.000	-1.204	-16,71%
Aireta-Drago (aneta, drago, nembro, augusto, altre similari)	30.264	29.520	34.516	27.242	31.918	26.677	17.462	12.500	-4.962	-28,42%
S. Andrea	9.459	9.300	9.318	7.993	9.421	12.231	11.429	11.000	-429	-3,75%
Roma - Eiba	6.772	6.200	6.103	4.812	4.062	5.986	4.723	4.000	-723	-15,31%
Baldo (baldo, bianca galileo)	11.704	13.700	14.335	11.855	13.709	16.756	18.843	12.000	-6.843	-36,32%
Arborio (arborio, volano)	17.495	19.950	22.639	17.300	17.573	18.313	21.462	20.000	-1.462	-6,81%
Carnaroli - Karnak	9.421	8.500	13.003	10.053	11.021	11.958	14.506	19.000	4.496	30,96%
Vare lungo A	4.385	6.580	2.631	3.311	4.990	8.526	23.421	31.500	8.079	34,46%
Lungo B	65.804	60.525	56.386	74.411	69.845	73.810	65.478	58.000	-7.478	-11,42%
totale	224.016	228.550	232.539	224.198	238.456	247.653	246.542	235.000	-11.542	-4,68%
tondi	42.537	47.825	49.991	46.438	55.194	54.799	53.160	54.000	840	1,58%
medi	11.405	12.150	11.060	10.337	9.770	9.632	9.855	7.000	-1.855	-20,95%
lunghe A	104.270	108.050	115.092	93.012	103.649	109.412	118.049	118.000	-3.049	-2,56%
lunghe B	65.804	60.525	56.386	74.411	69.845	73.810	65.478	58.000	-7.478	-11,42%

Elaborazione AIRI su dati ENR. I dati si riferiscono alle dichiarazioni di 2.072 aziende che rappresentano il 40% circa della superficie totale 2011.

IL PARERE DELLA GDO

Sempre più prodotti a base di riso tra gli scaffali dei supermercati. Lo rileva Fabio Squarzola, responsabile commerciale Food Coop Italia, che ammette: «Ormai, negli assortimenti dei supermercati, si trovano diversi prodotti a base di riso: pasta, biscotti, barrette, sostitutivi del pane come per esempio gallette, cracker, grissini, bevande (non è infatti corretto chiamarlo latte di riso come si fa abitualmente), olio, gelati...».

Secondo Squarzola: «Alcuni di questi prodotti, come gallette, cracker e bevande, registrano trend di crescita delle vendite molto interessanti».

In particolare, prosegue: «Le vendite della categoria riso hanno registrato in Coop nell'ultimo anno un trend positivo del +4,20% a valore, ma un -0,68% a volume, confermando una tendenza degli ultimi anni che vede i consumi di riso fermi o in leggero calo».

«Al contrario, i prezzi di vendita sono aumentati - secondo il responsabile



CONSUMO NAZIONALE

Anno	Superficie ettari	Produzione greggia (tonnellate)	Mercato italiano (tonnellate)	Popolazione (*)	Consumo Pro capite kg
2010	247.653	1.574.320	341.673	60.600.000	5,6
2009	238.458	1.671.824	348.105	60.300.000	5,8
2008	224.198	1.336.793	308.573	60.000.000	5,1
2007	232.549	1.539.487	328.145	59.600.000	5,5
2006	228.510	1.449.973	311.595	59.100.000	5,3
2005	224.015	1.444.818	301.406	58.700.000	5,1

(*) Fonte ISTAT

commerciale Coop - di un 5% medio: comunque, la scala prezzi della categoria riso è molto ampia, perché spesso sulle varietà principali si coprono più posizionamenti, dal primo prezzo alla marca locale, alla marca privata sino alle marche con notorietà nazionale».

Caratteristica da rilevare in Coop: «La marca privata copre tutti i segmenti e vale il 60% di vendite dell'intera categoria. Quanto alle varietà, fatto 100

le vendite del totale categoria riso, il 60% viene fatto dal riso normale, il 30% dal riso Parboiled, il 10% dai risi speciali (esotici, mix ecc.)».

Infine, evidenzia Squarzola: «Un 25% delle vendite di riso avviene in promozione e, tendenzialmente, in Coop cerchiamo di avere una referenza di riso in quasi tutti i volantini; soprattutto nei periodi estivi, proponiamo le varietà più idonee alla preparazione di fresche insalate di riso».

ESCLUSIVO - NELLE LIBRERIE IL VOLUME SUL PIEMONTE DI CINQUESENSI CON UN INTERVENTO DI CARRÀ

Viaggiare di gusto in risaia

L'Atl di Novara: i campi di riso costituiscono un immenso patrimonio che fa gola ai turisti

Servizio esclusivo di

Gianfranco Quaglia

Si chiama "GourmArt": dall'unione di due parole nasce un nuovo modo di visitare e conoscere il Piemonte, attraverso le guide della casa editrice "Cinquesensi". La collana, diretta da Leonardo Castellucci, dedica il secondo volume (il primo ha riguardato la Valle d'Aosta) alla terra subalpina, con due autori (Teresa Scacchi e Gianfranco Podestà) i quali hanno girato in lungo e in largo, dalla pianura alle montagne, una Regione dai tanti volti, che sa unire passato e futuro seguendo un filo conduttore: le eccellenze del territorio. Che non sono soltanto quelle artistiche ma - come dice il titolo della collana - anche e soprattutto enogastronomiche. I "viaggiatori", due coniugi di Novara, hanno scandagliato città e paesi, storia, tradizioni. Ma il loro "Viaggio in Piemonte", così come ha voluto l'editore, si avvale di approfondimenti specifici degli addetti ai lavori, degli esperti dei settori che intervengono per esaltare situazioni, luoghi o ricchezze economiche. Anche e soprattutto agricole.

E allora ecco la risaia piemontese, che rappresenta oltre il 50% del comparto italiano, a emergere con tutta la sua forza. Il compito per collocarla all'interno di questo viaggio che ci porta nel museo egizio o ci invita anche a quello del cioccolato, è stato affidato al contributo

di Paolo Carrà, presidente dell'Ente Nazionale Risi, e a un supporto fotografico che impreziosisce con pochi lampi: la pannocchia di riso in controluce, il lavoratore cinese al lavoro, il Canale Cavour, la magia degli argini e delle camere a primavera, mucchietti di cereale lavorato o appena brillato, rosso e nero.

Perché il riso è "Ricchezza e biodiversità", come recita il titolo del capitolo dedicato. E Paolo Carrà ne sottolinea le caratteristiche: «Un panorama varietale estremamente diversificato attesta la continua evoluzione tecnologica di un comparto produttivo che, al contempo, riesce anche a mantenere una tecnica agronomica tradizionale e consente la percezione della risicoltura come elemento territoriale distintivo. La risicoltura regionale è anche un simbolo del Piemonte stesso, non solo come coltura distintiva del territorio ma anche come cifra della sua cultura e della sua storia. La risaia coltivata con il tradizionale metodo della sommersione, resa possibile dalla presenza di numerose fonti di approvvigionamento di acqua, distribuita da una fitta rete di canali tra i quali il celeberrimo Canale Cavour, rappresenta la realizzazione di un'integrazione equilibrata tra paesaggio antropizzato e preservazione sia della biodiversità sia delle risorse idriche». Insomma, un territorio



ancora tutto da scoprire e valorizzare, come dice Maria Rosa Fagnoni, presidente Atl (Agenzia Turistica Locale) di Novara, che promuove palmo a palmo la pianura: «Conserviamo un tesoro immenso, di acque e cultura, poco conosciuto, ma che fa enormemente presa sugli stranieri. L'Expo che si presenta vicina a noi nel tempo e nella distanza sarà una carta straordinaria da giocare e non perdere». Un altro capitolo è dedicato alla produzione del Gorgonzola, realtà d'eccellenza delle terre di pianura: un classico esempio di intreccio fra la capacità di produrre e il senso spiccato della promozione. Ne parla e ne scrive uno dei funzionari del Consorzio di Tutela, Angelo Belletti, che rievoca episodi e aneddoti: «Durante

la seconda guerra mondiale Winston Churchill fece segnare la cittadina Gorgonzola con un cerchietto rosso sulle carte, per evitare che venisse bombardata in quanto produttrice del formaggio di cui era ghiotto». L'erborinato ha sempre conquistato i palati dei Vip, al punto che alcuni (come Andreotti e l'arbitro Collina) sono diventati testimonial delle campagne pubblicitarie. Poi Wilma De Angelis, Nancy Brill e Alena Seredova. «Comunicare il food - dice Belletti - è anche una questione di perseveranza. Siamo presenti in fiere e rassegne con scuole di cucina. Uno degli ultimi veicoli, che si sta rivelando molto efficace, è la radio, media sul quale stiamo insistendo ormai da due anni».

LA SCHEDA

La copertina ha un colore bronzo, anzi cioccolato, quasi a sottolineare una delle eccellenze gastronomiche del Piemonte. Anche l'immagine è emblematica: il "Caval 'd brons", il monumento a Emanuele Filiberto in Piazza San Carlo a Torino. Il "Viaggio in Piemonte", 381 pagine, appartiene alla collana "Letture per buongusta". È suddiviso in dieci itinerari, dalla Torino di aristocratica modernità all'ingegno e tradizione di Biella e Canavese, sino alle vie del sale, le Langhe e il Roero. L'itinerario contrassegnato con il numero 4 è quello dedicato alle "Terre dell'acqua" e passa attraverso il turismo che nasce all'Università di Novara, l'Arca e la Chiesa di San Marco a Vercelli, il Parco Naturale delle Lame del Sesia e l'Oasi di Casalbeltrame. Non poteva mancare un capitolo dedicato alle due ricette tradizionali del riso: "Paniscia vs Panissa". È l'eterno dilemma proposto da Novara e Vercelli, separate da una ventina di chilometri. Quale la migliore? Entrambe, naturalmente. Una cosa è certa: "Paniscia" e "Panissa" hanno resistito al mutare dei tempi e delle abitudini culinarie, confermandosi due piatti simbolo della pianura risicola, dove costituivano un alimento nutritivo completo in grado di dare forza nei lavori manuali di risaia.

AGROTECNOLOGIE
www.ilsagroup.com

OOHH... ILSA!

AGROGEL, NEL SUO TERRENO NON C'E' CONFRONTO.

Vincono per forza le colture nutrite con i fertilizzanti a base di Agrogel perché l'esclusiva matrice organica di Ilsa, completamente naturale, risultato di oltre 50 anni di innovazione, ricerca e sperimentazione, garantisce una straordinaria efficienza di concimazione: dare meno per avere di più, perché evitare sprechi è la prima regola per proteggere l'ambiente e il proprio bilancio. Con Agrogel, la terra, patrimonio chiave dell'agricoltore, può dare il meglio di sé e rendere disponibile alle colture l'azoto di cui hanno bisogno, nel momento in cui lo richiedono, senza sprechi e dispersioni. Agrogel è un intelligente mezzo che nutre e si prende cura del terreno e delle piante, rispetta l'ambiente e assicura indiscutibili vantaggi economici.

Fertil e Fertorganico hanno tutta la forza della matrice Agrogel

Le colture nutrite con prodotti a base di Agrogel vincono ogni sfida!

ECCO COSA È SUCCESSO



ESCLUSIVO - SIAMO ANDATI A VISITARE LE AREE AGRICOLE COLPITE DAL SISMA DEL 20 E 29 MAGGIO

Terremotato il riso modenese

Tanta paura in un'ampia area risicola, ma i danni si concentrano soltanto intorno all'epicento

Ben 500 milioni di danni tra le Province di Modena, Ferrara, Piacenza, Mantova e Bologna ma anche tra Rovigo e Reggio Emilia: è il primo bilancio stilato dalla Coldiretti sugli effetti "agricoli" del terremoto che lo scorso maggio ha colpito la Pianura Padana. L'organizzazione ha preso in considerazione la situazione di caseifici, stabilimenti di lavorazione della frutta, cantine e acetarie di invecchiamento dell'aceto balsamico, magazzini di stagionatura di Grana e Parmigiano; e ancora case rurali, stalle, fienili, macchinari distrutti, animali morti oltre, ovviamente, a magazzini di stoccaggio per il riso ed essiccatoi. Il quadro che emerge è davvero preoccupante. Perché in quel distretto agroalimentare (dove si produce oltre il 10% del Pil agricolo e dal quale partono verso l'Italia e il resto del mondo le più prestigiose produzioni agroalimentari nazionali) anche il riso gioca una parte molto importante, con circa 13 mila ettari di terreno coltivati a chicco bianco (13.022,36 secondo le statistiche dell'Ente Nazionale Risi relative all'anno 2011). In realtà, il sisma non ha interessato tutta l'area risicola, ma solo una zona ristretta, nel Modenese e nel Mantovano. «Li - spie-

ga Giovanni Lazzari, già responsabile per la zona dell'Ente Risi - sono rimaste solo poche risaie, perché il terreno è argilloso, quindi difficile da lavorare. Per questo, i danni complessivamente non sono ingenti. Ma, per i singoli risicoltori che vivono nella zona, i problemi sono enormi». A Modena, infatti, ci sono appena 415 ettari di superficie coltivata a riso. È in quell'area che si concentrano i danni maggiori per chi coltiva il riso. «Molte delle abitazioni - specifica Lazzari - sono state lesionate; sono inagibili magazzini ed essiccatoi. Alcuni risicoltori sono stati costretti

Servizio esclusivo di

Aurora Gabbiani

così a vendere il risone perché, non potendolo stoccare in un luogo sicuro, sarebbe andato a male alle prime piogge. Il problema, adesso, sarà la situazione degli essiccatoi: il rischio è quello di dover ricorrere a contoterzisti e, quindi, di dover spendere ulteriori soldi nella fase di raccolto». Un disastro circoscritto: «Non ho ricevuto richieste, al momento, per danni relativi al terremoto», assicura Simone Boattin, responsabile della

Sezione di Ferrara dell'Ente Risi, che aggiunge: «Sappiamo che la situazione grave è nel modenese e se dovessero arrivare richieste, le prenderemo in considerazione».

Quanto al Mantovano, Confagricoltura Lombardia, assieme alle Unioni Provinciali Agricoltori lombarde, ha donato oltre 25 mila euro per contribuire all'acquisto o all'affitto di soluzioni abitative semi definitive per le quarantuno aziende agricole associate a Confagricoltura Mantova le cui strutture sono state rese inagibili. Per la definizione delle priorità nell'utilizzo della somma stan-

ziata, è stata istituita un'apposita commissione, con la partecipazione dei dirigenti della federazione. Inoltre, le aziende in oggetto riceveranno nei prossimi giorni un ulteriore anticipo, con fondi regionali, del 40% dei premi Pac loro spettanti. Nelle altre zone colpite dal sisma, i risicoltori hanno subito certamente pochi danni. Spiega Lazzari: «A Rovigo, le risaie si trovano a ridosso del Delta del Po, sono quindi lontane dalla zona colpita. Non ci sono stati problemi neppure nelle zone di Mantova e di Ferrara, lì le risaie sono prossime al mare. Invece, i danni riguardano appunto il tratto tra Carpi e Novi, proprio dove si trova Fossoli». Non è un paese qualsiasi: «A Fossoli - ricorda Lazzari - gli italiani allestirono l'unico campo di prigionia e concentramento in Italia. Li don Zeno, fondatore di Nomadelfia, nel 1947 iniziò l'accoglienza degli orfani di guerra e dei bambini abbandonati. Sempre in quella zona, nel 1950, l'Ente Risi realizzò un essiccatoio». Che oggi non è più attivo, come ricorda Boattin: «Da 30 anni - afferma il dirigente dell'Ente - non forniamo più un servizio di essiccazione in zona. Tuttavia, il territorio è ricco di contoterzisti, a cui i risicoltori possono rivolgersi».



LE INTERVISTE

Non si danno per vinti i risicoltori colpiti dal terremoto. Certo, la situazione è grave e rischia di compromettere persino le operazioni di raccolta. Eppure, gli agricoltori emiliani sono abituati alla fatica, schiena curva e fronti sudate. E così, nonostante le case crollate, gli attrezzi lasciati alle intemperie, magazzini ed essiccatoi inagibili, si tirano su le maniche e continuano a lavorare, seppur nell'incertezza e nell'amarrezza di veder distrutti anni e anni di duro impegno. Tristi sì, ma scoraggiati mai. Se chiedi loro di raccontarti i danni subiti, minimizzano. Non si piangono addosso, ma guardano al futuro. Ai prossimi giorni, in particolare, quando dovranno raccogliere i frutti di una terra che non è stata per nulla clemente.

«La mia casa? È da demolire», sintetizza Franco Delle Ave, che ha una società agricola a Carpi. «È venuto giù un pezzo di tetto - precisa - e ora siamo in affitto, io, mia moglie, i miei figli e mia madre. Per la ricostruzione non ancora si sa nulla, è tutto molto caotico. E le cose non vanno meglio per il nostro riso. Avremmo dovuto realizzare entro ottobre un capannone dove stoccare quanto raccolto. Ovviamente, si è bloccato tutto. Ci rivolgeremo a contoterzisti, anche se questo comporterà delle ulteriori perdite economiche». Per fortuna, però, le macchine si sono salvate. «Dopo le prime scosse - rivela - le abbiamo spostate tutte fuori». Per il resto, Delle Ave non ha dubbi: «Il raccolto si deve fare. Punto», afferma senza mezzi termini. Non è migliore la situazione di Matteo Baetta, anche lui risicoltore di

Carpi. La sua abitazione non è stata lesionata, ma i magazzini e i capannoni adiacenti sono inagibili. Di conseguenza, Baetta non può accedere alla casa. «Un paradosso - commenta - ma non ci fermiamo. Il lavoro continua, perché siamo riusciti a mettere fuori tutti i macchinari. Certo, la paura di non essere pronti per il raccolto c'è, occorre per allora rimettere in ordine i magazzini, per lo stoccaggio».

Anche a Mantova per i risicoltori (che coltivano 1421 ettari di terreno) ci sono stati dei problemi. Raffaella Roncaia, dell'omonima riseria, com-

menta: «A noi è crollata la trave di una struttura e abbiamo avuto crepe al capannone. All'inizio ci sono state delle difficoltà, ma abbiamo subito ricominciato».

Nessun problema nella zona di Rovigo: «Il sisma non ha apportato gravi danni alle nostre aziende», asserisce Deborah Piovan. Pochi i danni a Ferrara. «Le nostre aziende risicole - spiega Eugenio Bolognesi, direttore generale di Bonifiche Ferraresi - sono nel quarto della Provincia verso il mare e nessuno dei risicoltori ha sofferto danni. Per esempio Jolanda di Savoia che, con i suoi oltre 4 mila ettari di riso, è uno dei più importanti centri italiani, non ha avuto alcun problema, anche se abbiamo riscontrato una diminuzione dell'acqua disponibile».

Il terremoto ha provocato danni anche agli impianti irrigui e frane in alcuni alvei che hanno pregiudicato il regolare deflusso delle acque. Una prima conseguenza di questi danni è stata la sospensione del servizio irriguo per un'area della Provincia modenese di 26 mila ettari che va da Novi di Modena a Carpi, Campogalliano e Soliera: un territorio dove troviamo anche le risaie. Ma è grave anche la situazione nella maggior parte dei 162 mila ettari di pianura del comprensorio del Consorzio della Bonifica Burana tra Modena, Bologna, Ferrara e Mantova. Danni, ha rilevato la Coldiretti, anche in Provincia di Mantova, per gli impianti del consorzio di bonifica Terre dei Gonzaga, e nei comprensori del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale e del Consorzio Canale Emiliano Romagnolo.



La faglia sismica "emerge" nei campi

semiamo
fiducia

semiamo
fiducia

BASF
The Chemical Company

BASF
The Chemical Company

ESCLUSIVO - LE NOVITÀ DELLA SPERIMENTAZIONE DELL'ENTE RISI SULLE VARIETÀ DI RISO ITALIANO

Fitofarmaci, caccia al mix perfetto

I divieti impongono la ricerca di soluzioni innovative contro malattie e resistenze

Il 2012 ha portato novità nelle strategie di sperimentazione dell'E.N.R.

La tradizionale Rete Varietale Riso, sviluppata insieme alle Amministrazioni Provinciali dell'area risicola, si è trasformata in Rete Dimostrativa Riso. I parcelloni, ospitati in aziende agricole delle diverse zone, verranno utilizzati per porre a confronto le varietà costituite nell'ultimo triennio, proposte da alcune ditte sementiere che hanno voluto aderire all'iniziativa. Sono segnalate 16 varietà a Vercelli e Novara e 17 a Pavia. Le valutazioni di merito verranno affidate all'occhio esperto dei risicoltori in visita. Per restare agli appuntamenti in programma nei giorni in cui il giornale andrà in distribuzione, alla Cascina Salsiccia di Vigevano, in occasione della giornata dimostrativa il giorno 30 agosto, e poi della fiera che si terrà il primo di settembre, sarà visibile anche una varietà di riso ibrido, seminata a dosi estremamente basse.

Altri momenti di incontro saranno il giorno 4 settembre a Vercelli e a Novara il giorno 6 settembre organizzate dalle rispettive Province.

Al Centro Ricerche è proseguita l'attività di costituzione varietale che, negli ultimi anni, ha fornito interessanti risultati. Le nuove varietà, Clearfield e tradizionali, hanno avuto quest'anno una buona diffusione, per cui i risicoltori le hanno potute provare

direttamente o vedere nei campi dei vicini.

La difesa delle piante si rivela sfida sempre più ardua, a causa della rarefazione dei principi attivi consentiti, e dell'insorgenza di pericolose re-



sistenze. L'assenza di nuovi principi attivi ha spinto la ricerca verso l'affinamento delle strategie agronomiche ed applicative, nonché delle tecniche di miscelazione dei fitofarmaci disponibili. Molto ampie le ricerche

Servizio esclusivo di
Giuseppe Sarasso
sulla fertilizzazione. L'utilizzo di fertilizzanti organici, quali digestati da impianti di biogas, sia palabili sia es-

siccati, separati solidi di liquami suini, letame, compost da rifiuti urbani differenziati e fanghi di depurazione, richiede nozioni precise sui dosaggi e sulla eventuale necessità di fertilizzanti minerali aggiuntivi. In tal senso

si svolgono le nuove attività impostate al Centro Ricerche, in aggiunta alla storica sperimentazione sull'impiego dei fanghi di depurazione, prevista di durata decennale. Prosegue presso l'Istituto Agrario di Vercelli, in colla-

borazione con l'Università di Torino, l'attività pluriennale di confronto tra diverse modalità di gestione dei residui colturali, sia in monosuccessione a riso sia in avvicendamento col mais. Sempre in tema di fertilizzazione, è

in corso la taratura agronomica per la varietà ENR CL 71, con lo scopo di definire le densità di semina e le distanze ottimali tra le file in caso di semina interrata, oltre ai livelli di fertilizzazione adeguati. In collaborazione con l'Università di Milano e di Torino è iniziato il confronto tra diverse modalità di irrigazione: sommersione continua, semina in asciutta e successiva sommersione, irrigazione turnata. Per le diverse ipotesi verranno rilevati i consumi di acqua sia per evapotraspirazione sia per infiltrazione, i livelli di falda, la lisciviazione dei nitrati, l'emissione di metano, i livelli di assorbimento dei metalli pesanti, la quantità prodotta e infine la qualità alla cottura del riso prodotto. Allo scopo di approfondire la problematica dei contaminanti naturalmente presenti nel terreno, in altra sperimentazione verranno verificati i comportamenti di 21 genotipi nell'assorbimento di cadmio ed arsenico, in funzione della loro genetica e della gestione dell'irrigazione, con l'introduzione di diversi periodi di asciutta. Nell'ambito dello stesso progetto, da parte del Servizio di Assistenza Tecnica, verrà effettuata un'ampia raccolta di campioni, rappresentativa dell'intero territorio risicolo, per valutare nelle diverse zone l'entità dei rischi da contaminazione e stabilire le modalità per contenerli.

A cura di K+S Agricoltura

Notizie dalle AZIENDE



Kassel / Mosca, 2 luglio 2012 - COMUNICATO STAMPA CONGIUNTO

EuroChem completa l'acquisizione di K+S Nitrogen

EuroChem e K+S Aktiengesellschaft hanno annunciato oggi l'avvenuta acquisizione di K+S Nitrogen da parte di EuroChem. In data 25.06.2012 le autorità antitrust della UE hanno dato la loro approvazione per la transazione.

«L'acquisizione di K+S Nitrogen rappresenta l'ultimo step nella strategia di espansione di EuroChem, permettendoci così di avvicinarci ai nostri Clienti finali e di ampliare la nostra gamma di prodotti», ha commentato Valery Rogalskiy, Responsabile Vendite di EuroChem.

La strategia del Gruppo K+S prevede di crescere e di sviluppare il business nei settori dei prodotti a base di magnesio e potassio e del sale.

A proposito di K+S Nitrogen

K+S Nitrogen distribuisce fertilizzanti azotati nel settore agricolo. Oltre ai fertilizzanti prodotti da EuroChem Anversa e da BASF SE, K+S Nitrogen distribuisce anche prodotti di altri importanti produttori Europei. La società ha sede a Mannheim e impiega a livello mondiale 180 persone. Maggiori informazioni sono disponibili sul sito www.ks-nitrogen.com.

A proposito di EuroChem

EuroChem è una delle più importanti società agrochimiche a livello mondiale e produce principalmente fertilizzanti a base di azoto e fosforo, così come prodotti di sintesi e minerali di ferro. Il Gruppo è verticalmente integrato con attività di estrazioni minerarie e gas naturali fino ad attività di produzione, logistica e vendita. EuroChem sta sviluppando due depositi di potassio in Russia. Maggiori informazioni sono disponibili sul sito www.eurochem.ru.

ESCLUSIVO - INIZIA UNA FASE CRUCIALE, RICCA DI IMPREVISTI. ECCO COME AFFRONTARLA AL MEGLIO

Raccolto, istruzioni per l'uso

Il riso ibrido richiede particolari attenzioni. Particolarmente cruciali le operazioni di essiccazione

In questi giorni sta prendendo avvio la raccolta del riso in campo e la campagna agraria 2012 si sta così avviando alla naturale sua conclusione. In attesa di conoscere l'entità del nuovo raccolto e le reazioni che avranno i mercati, è bene rammentare alcune importanti peculiarità delle operazioni necessarie per ottimizzare la raccolta, l'essiccazione e lo stoccaggio del risone prodotto. Il riso giunge alla maturazione fisiologica in epoche diverse, a seconda della precocità della varietà: in condizioni normali la maturazione può andare dalla metà di settembre, per varietà precoci, fino all'inizio di ottobre, per varietà più tardive.

La raccolta è preceduta dall'asciutta definitiva da eseguire in fase di maturazione cerosa (2-3 settimane prima della maturazione), così da massimizzare la produzione e la qualità della granella e rendere praticabile il terreno delle risaie alle pesanti mietitrebbie. È importante ricordare come un'asciutta troppo anticipata comporti un calo produttivo, un abbassamento della resa alla lavorazione e un aumento dei granelli gessati.

Le operazioni di raccolta vere e proprie devono essere eseguite con tempestività per ridurre al minimo le perdite in termini di rese alla lavorazione e per evitare un aumento delle perdite per cromatura. Le varietà italiane vengono generalmente trebbiate con

un contenuto di umidità media compresa tra il 20 e il 24% e, successivamente, essiccate fino al 13-14%, valori di umidità ideali per una corretta conservazione. Le varietà tipo *Japonica* devono essere trebbiate con valori adeguati di umidità pena una perdita di qualità considerevole, mentre le varietà tipo *Indica* tollerano meglio perdite di umidità in campo anche sotto



Servizio esclusivo di
Francesco Migliori

il 20%. Molta attenzione deve essere fatta durante la raccolta di varietà di riso ibrido coltivate in Italia già da un paio di anni. Queste varietà, con granello tipo *Indica*, possono risentire in fase di maturazione di condizioni climatiche avverse che determinano una riduzione della produzione a causa della crodatura che può determinarsi in questa fase. Per contribuire a minimizzare la crodatura e massimizzare la qualità della granella, la raccolta deve essere effettuata con un contenuto di umidità media compresa tra il 22 e il 20%. Inoltre, sempre in un'ottica di diminuire la sgranatura della spiga in fase di raccolta, si consiglia di regolare l'altezza dell'aspo della mietitrebbia in modo che tocchi al minimo la pianta e ridurne la velocità di rotazione.

In generale, l'essiccazione del risone deve compiersi entro 15-20 ore dalla raccolta, così da eliminare i rischi di fermentazione e surriscaldamento del prodotto, con conseguente suo ingiallimento, prima causa del deprezzamento della cariosside. Il processo di essiccazione deve essere effettuato esclusivamente con aria riscaldata gradualmente fino ai 35-40 °C, così da non provocare perdite di umidità eccessivamente rapide che possono creare tensioni fisiche all'interno del granello

e che conferiscono fragilità alla cariosside, facilitandone così la rottura durante la lavorazione industriale. Vale comunque la pena ricordare che le varietà a cariosside affusolata e con endosperma vitreo possono essere essiccate a temperature superiori a quelle impiegate per quelle a cariosside tonda e perlata, in quanto il minor spessore e la maggior uniformità



dell'endosperma riducono le tensioni interne che si creano durante l'essiccazione.

L'essiccazione si protrae in ambiente controllato fino al raggiungimento del 13% di umidità residua, così da conferire sufficiente resistenza della cariosside durante la lavorazione ma, allo stesso tempo, minimizzarne l'attività microbica e la respirazione.

Il risone, essiccato e pulito per aspirazione e vagliatura, viene infine immagazzinato in attesa di essere ceduto all'industria che lo lavorerà. È bene ricordare come la conservazione del riso in un luogo asciutto e pulito serva a mantenerne intatte le caratteristiche qualitative, permettendogli di risultare idoneo alla vendita nel momento in cui il mercato è favorevole.

Prima dell'immagazzinamento bisogna quindi effettuare una pulizia radicale del luogo di conservazione, evitando di lasciare residui di precedenti partite di risone e nel caso di presenza di insetti parassiti delle derrate, trattando l'interno dei magazzini con soluzioni insetticide, utilizzando principalmente prodotti che svolgono azione prevalentemente per contatto.

Inoltre, per migliorare la conservazione del risone, è opportuno provvedere a un suo arieggiamento periodico mediante appositi condotti per la ventilazione in cui viene insufflata aria raffreddata e deumidificata.

LANZANI



«Quest'anno la campagna si è svolta al meglio - spiega Lanzani Luigi, proprietario dei 160 ettari della Tenuta Parella di Casanova Elvo (VC)

coltivati prettamente a riso - anche se gli improvvisi temporali estivi hanno portato alcune grandinate che hanno danneggiato notevolmente il riso durante la fase vegetativa. La grandine è caduta prima l'8 luglio e poi nuovamente otto giorni dopo, causando visibili lacerazioni alle foglie e un momentaneo arresto della crescita. Siamo stati quindi costretti a concimare maggiormente la coltura per farle superare al meglio lo stress subito e ad anticipare di una settimana i trattamenti fungicidi, dal momento che le lesioni provocate dalla grandine possono favorire maggiormente lo sviluppo delle malattie fungine».

DE PAOLI

«Le mie risaie - racconta De Paoli Gianpiero, conduttore dell'omonima azienda agricola di 45 ettari a indirizzo prevalentemente risicolo situata a Bellinzago (NO) - presentano un'elevata diffusione di cucchiari resistenti agli inibitori dell'acetolattato-sintasi (Als). Il loro diserbo quest'anno si è rivelato più complicato del previsto e l'autorizzazione all'uso eccezionale del Propanile, concessa per la campagna 2012, non mi ha certamente aiutato in quanto è giunta tardi, a stagione iniziata, e non mi ha permesso la pianificazione di una strategia di diserbo mirata. Infatti, essere tempestivi è fondamentale: se con il Propanile non si tratta quando le infestanti sono ancora di piccole dimensioni gli interventi risultano essere poco efficaci».

GILARDI



«Quest'anno non ho ottenuto un perfetto contenimento delle malerbe in pre-semina - chiarisce Massimiliano Gilardi, conduttore

dell'omonima azienda agricola di Noviglio (MI) - poiché ho ritardato troppo il periodo di applicazione del prodotto a base di Flufenacet che normalmente uso. Per ottenere la massima efficacia del prodotto, ho atteso che ci fossero le temperature ideali, senza però tenere conto che, avendo preparato i terreni molto presto, rischiavo di eseguire l'intervento con alcuni semi di malerbe già in fase di germinazione. Alcune piante di riso crodo, di eterantera e di altre infestanti da seme sono quindi sopravvissute al diserbo. Per fortuna, sono riuscito a controllarle successivamente con l'intervento in post-emergenza».

SANNANTONIO

«La nostra azienda è caratterizzata da un'elevata diffusione di giavone bianco difficile da controllare - ci spiega Sannantonio Vittorio, titolare dell'omonima azienda di 40 ettari ad Oristano - ma quello che più mi ha preoccupato quest'anno è il sostanziale aumento del costo dei mezzi tecnici, a fronte di un mercato che non premia adeguatamente il risicoltore. Basta mettere a confronto il notevole rincaro del prezzo dell'urea con la diminuzione del prezzo del Volano. Per quel che ci riguarda, se aggiungiamo anche l'elevato costo dell'acqua e le maggiori spese di trasporto da sostenere per poter vendere il nostro prodotto, si può ben capire perché i problemi di tipo agronomico che affliggono le mie risaie passino poi in secondo piano».

MELOTTI



«Complessivamente la stagione non è andata poi così male - chiarisce il signor Luca, uno dei conduttori dell'Azienda Agricola Melotti di

Isola della Scala (VR), quando ci racconta la sua esperienza - I diserbi hanno funzionato correttamente e siamo riusciti a contenere nel modo migliore gli attacchi di brusone sia sul Vialone Nano sia sul Camaroli. Probabilmente gli unici veri problemi li abbiamo dovuti affrontare nelle prime settimane dopo il periodo di semina, quando il freddo e il vento hanno comportato difficoltà nell'emergenza delle plantule di riso, facendoci temere per la loro sopravvivenza. Sicuramente però le buone concimazioni effettuate durante l'accestimento e il grande caldo estivo hanno permesso un ottimo recupero del riso».

Quel curculionide che insidia la nostra produzione

Il Punteruolo si è diffuso nelle risaie italiane ma esiste il modo per contrastarlo

Il Punteruolo acquatico del riso (*Lissorhoptrus oryzophilus*), presente ormai stabilmente negli areali risicoli italiani, nel corso di quest'anno ha causato rilevabili perdite produttive sia in termini quantitativi sia qualitativi.

Lissorhoptrus oryzophilus è un coleottero curculionideo di colore bruno chiaro che presenta il tipico capo allungato a costituire un rostro tozzo su cui sono inserite le antenne. Sia le larve sia gli adulti si nutrono a spese della pianta di riso. L'attività trofica

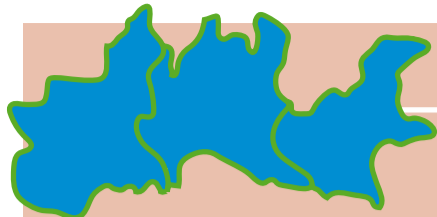
delle prime si compie a scapito dell'apparato radicale e causa ingiallimenti, una crescita stentata delle giovani piante e, nei casi più gravi, un loro sradicamento. Gli adulti, invece, provocano scarificature longitudinali ben visibili sulle foglie anche se raramente queste si traducono in danno economico.

Per il contenimento del coleottero è utile il ricorso alla semina a file interrate e la scelta di varietà precoci, così da ritardare l'ingresso degli adulti in campo ed evitare l'ovodeposizione. Per contrastare la

presenza delle larve si può ricorrere ad asciutte drastiche e prolungate o a un intervento chimico con un insetticida piretroide a base di Lambda-cialotrina.

È inoltre consigliato verso marzo-aprile un intervento meccanico o chimico (se consentito dalla normativa) per la pulizia degli argini o delle aree incolte a margine delle risaie, in quanto forniscono al punteruolo acquatico riparo e protezione, in inverno, e sono fonte di sostentamento nei periodi in cui il riso non è coltivato.





METEO&DINTORNI

La rubrica meteorologica contiene dati elaborati dall'1 al 31 Luglio 2012. La tabella riporta i valori medi, gli estremi di temperatura e i giorni in cui sono avvenuti, la pioggia totale con il numero di giorni piovosi.

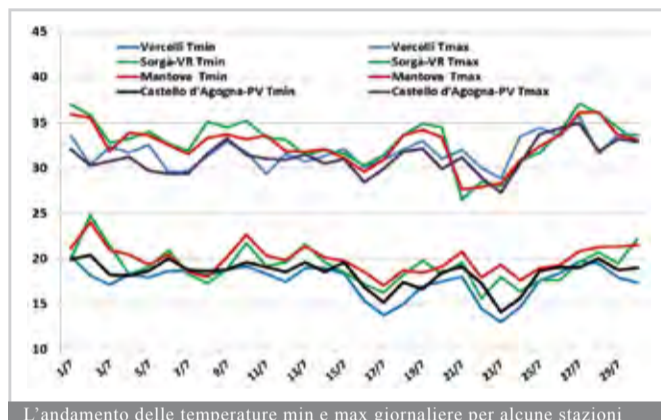
Analisi agrometeorologica a cura di Lorenzo Craveri
Dati delle ARPA regionali di Lombardia, Piemonte e Veneto

IL CLIMA DEL MESE: Settembre è il mese di passaggio tra l'estate e l'autunno; potrebbe sembrare una affermazione scontata ma in Lombardia settembre è spesso un mese di transizione tra le due stagioni. Da un punto di vista della circolazione atmosferica infatti l'Anticiclone, protagonista dell'estate meteorologica (dell'Azzorre o africano che sia), si ritira progressivamente verso il suo luogo di "vita invernale" lasciando, sull'area padana alpina, un flusso di correnti più occidentale che determina la variabilità tipica del primo autunno. In pianura piovono in media dai 75 ai 100 mm di pioggia distribuiti tra 6 e 9 giorni. Per tutto il mese la possibilità di fenomeni temporaleschi, tipici del periodo estivo, risulta ancora abbastanza elevata, grazie all'alta quantità d'energia ancora presente nell'atmosfera e all'elevata possibilità d'infiltrazioni di aria più fresca da Nord. La minor durata del giorno e la minor intensità della radiazione solare fanno abbassare le temperature soprattutto nella terza decade. La media dei valori massimi, che nelle prime due decadi è compresa tra 24° e 26 °C, si portano tra i 22° e i 23 °C nella terza. I minimi invece, che risultano inizialmente compresi tra i 14° e i 15 °C si portano, nell'ultima decade, mediamente tra gli 11° e i 13 °C. La nebbia, fenomeno tipico del periodo autunnale, comincia a comparire più sistematicamente. Le statistiche dicono che per il mese di settembre sulla pianura lombarda, all'alba, si registrano mediamente da 2 a 5 giorni di nebbia.

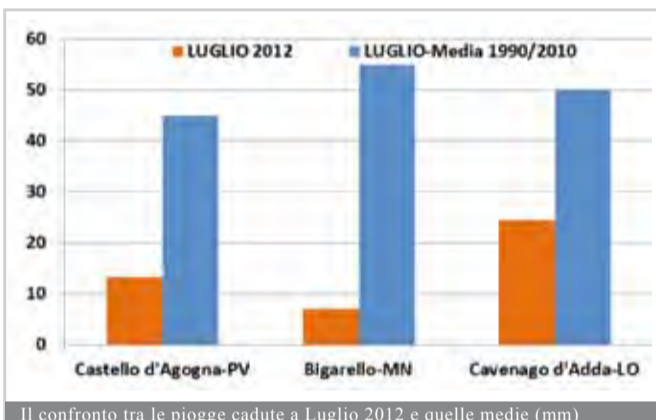
BILANCIO METEOROLOGICO: Luglio 2012 ha, nel complesso, rispettato le tipiche condizioni attese per il mese: temperature massime superiori ai 30 °C; precipitazioni sottoforma di temporali, o rovesci, più organizzate sui rilievi e meno frequenti sulla Pianura. Le temperature massime sono risultate leggermente superiori alla norma. La media delle temperature massime, come detto, è risultata ovunque superiore ai 30 °C e nella maggioranza delle stazioni meteorologiche della Pianura solo nelle giornate del 22 e 23 luglio le temperature massime sono scese sotto i 30 °C. Le giornate più calde del mese si sono registrate ad inizio e fine mese (37,8 °C a Rovigo l'1, 36,4 °C a Cavenago d'Adda il 27, 36,2 °C a Mantova il 28, 35,8 °C a Vercelli il 27). Non molto diverso è risultato il comportamento delle temperature minime che nella maggioranza delle stazioni meteorologiche di riferimento sono risultate leggermente superiori alla norma e con medie mensili comprese tra i 17° ed i 20 °C. Le minime sono risultate un poco più contenute tra il 16 ed il 24 luglio quando, localmente, hanno raggiunto sulla pianura occidentale gli 11 /13 °C (11,1 °C ad Albano Vercellese-VC, 12,5 °C a Cavenago d'Adda-LO, 13 °C a Motta Visconti-MI il 23). I "picchi" di caldo dell'inizio e della fine del mese sono stati legati alla presenza di un promontorio anticiclonico di origine africana con aria calda a tutte le quote. La fase centrale del mese, che come visto è risultata relativamente più fresca, è stata caratterizzata dalla presenza di un flusso, nel complesso stabile, da Ovest/NordOvest in cui si sono inseriti alcuni impulsi più freschi in grado di instabilizzare l'atmosfera.

LE PRECIPITAZIONI: Nel corso del mese di luglio le precipitazioni sulla Pianura sono risultate complessivamente scarse mentre più abbondanti sono state sui rilievi. Le piogge complessive del mese di luglio hanno registrato valori piuttosto variabili - come tipico della stagione estiva - e comprese tra 15 e 60 mm negli areali produttivi occidentali (Vercelli, Novara, Milano) mentre su quelli orientali (Mantova, Verona, Rovigo) le precipitazioni mensili sono state in genere inferiori ai 30/35 mm ma con molte zone con non più di 5-10 mm di piogge totali.

Da sottolineare che sui rilievi Prealpini, localmente, le piogge mensili hanno superato i 200 mm. La scarsità di precipitazioni sulla Pianura si deve alla presenza dell'Anticiclone, in particolare nei primissimi giorni di luglio, poi nuovamente tra il 15 ed il 20 del mese e negli ultimi giorni del mese. Nel resto del mese la presenza di correnti occidentali, a tratti instabili, ha favorito le precipitazioni sui rilievi, meno sulla Pianura. Le precipitazioni che hanno raggiunto la Pianura sono state legate ad alcuni passaggi temporaleschi avvenuti il 4, il 6, il 10, il 14, il 21 di luglio. Sebbene non particolarmente significative per le aree di produzione del riso è da sottolineare che le precipitazioni temporalesche del 4 e del 21 sono state accompagnate frequentemente da grandine. Complessivamente, su tutta la Pianura, se precipitazioni mensili sono state inferiori alle medie di riferimento per il mese di Luglio.



L'andamento delle temperature min e max giornaliere per alcune stazioni



Il confronto tra le piogge cadute a Luglio 2012 e quelle medie (mm)

PR.	STAZIONE	TEMPERATURA ARIA (°C)				PIOGGIA (MM)		
		Media	Valori estremi del periodo		Totale	Giorni piovosi		
		Max	gg	min	gg			
VC	Vercelli	24,4	35,8	27,07	13,1	23,07	12,8	2
NO	Cameri	24,6	35,7	27,07	12,7	23,07	29,4	2
LO	Cavenago d'Adda	24,7	36,4	27,07	12,5	23,07	24,4	4
MI	Corsico	25,5	34,5	27,07	15,5	23,07	7,6	3
MN	Mantova	26,0	36,2	28,07	17,0	17,07	33,4	2
PV	Castello d'Agogna	24,9	35,0	27,07	14,1	23,07	13,2	5
RO	Rovigo	26,0	37,8	1,07	13,8	17,07	1,2	1
VR	Sorgà	25,9	37,1	27,07	15,6	22,07	2,2	1

Leggi & Tributi

IMU AGRICOLA (II PARTE)

di Eugenio Novario



Nell'articolo precedente sono state esaminate le problematiche principali relative alla nuova istituzione della cosiddetta "IMU agricola".

Qui di seguito si affronteranno le tematiche riguardanti l'applicazione dell'imposta e la sua determinazione, che si ottiene moltiplicando il reddito demaniale rivalutata per un moltiplicatore pari a 135, riducibile a 110.

Si è già detto che, per poter usufruire della riduzione del moltiplicatore da 135 a 110, è necessario essere coltivatore diretto o imprenditore agricolo professionale (IAP), avente i seguenti requisiti: essere iscritto alla previdenza agricola, possedere e condurre il terreno. Invece, nel caso di terreni concessi in locazione, si applicherà l'ordinario moltiplicatore pari a 135, ma vi è una deroga a tale previsione, che prevede come l'agevolazione si applichi comunque nelle ipotesi in cui il coltivatore diretto o lo IAP abbiano concesso in affitto o comodato i terreni a una società di persone di cui facciano parte e li continuino a coltivare direttamente.

LA DETERMINAZIONE D'IMPOSTA

I coltivatori diretti e gli IAP iscritti alla previdenza agricola, possessori di terreni agricoli da loro stessi condotti, come già sopra specificato, sono soggetti all'IMU limitatamente al valore eccedente € 6000,00 e con le seguenti riduzioni di imposta: 70% sulla parte eccedente € 6000,00 fino a € 15.500,00; 50% sulla parte eccedente € 15.500,00 fino a € 25.000,00; 25% sulla parte eccedente € 25.000,00 fino a € 32.000,00. Risulta opportuno evidenziare come l'agevolazione anzi indicata abbia effetto anche ai fini del calcolo della quota di imposta riservata allo Stato, così come specificato dalla circolare n. 3/DPF, emanata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze lo scorso 18 Maggio 2012.

DISCIPLINA IMU PER I FABBRICATI RURALI

La norma IMU, qui in esame, è l'ultima di una serie di provvedimenti giurisprudenziali e legislativi tesi a diminuire la portata dell'art. 23, comma 1 bis, del D.L. n. 207/2008, il quale escludeva dalla imponibilità ICI tutti i fabbricati che avessero i requisiti di ruralità di cui all'art. 9 del D.L. 557/93.

Oggi la distinzione dei fabbricati rurali tra abitativi e strumentali ha l'esclusivo scopo di individuare le ali-

quote applicabili per la tassazione.

Per quanto riguarda i fabbricati rurali, quelli abitativi sono sempre soggetti all'imposta con l'aliquota ordinaria che si applicherebbe alle abitazioni principali; invece, quelli strumentali, in quanto rispondenti ai requisiti di cui al D.L. n. 557/93, sono soggetti all'IMU a prescindere dalla loro classificazione catastale, salvo l'esenzione per quelli siti in Comuni montani o parzialmente montani, di cui all'elenco dei Comuni italiani predisposto dall'Istituto Nazionale di Statistica, e con l'ulteriore eccezione di quelli ubicati nelle Province autonome di Trento e Bolzano.

I FABBRICATI RURALI ABITATIVI E STRUMENTALI

Con riferimento ai fabbricati abitativi, è considerato rurale l'immobile che sia utilizzato quale abitazione, alternativamente dal soggetto titolare del diritto di proprietà o di altro diritto reale sul terreno per esigenze connesse all'attività agricola svolta, dall'affittuario del terreno stesso, dai familiari conviventi a carico dei soggetti anzi menzionati risultanti dalle certificazioni anagrafiche, dai soggetti titolari di trattamenti pensionistici corrisposti a seguito di attività svolta in agricoltura o da uno dei soci o amministratori delle società agricole di cui all'art. 2 del D.Lgs n. 99/04, aventi la qualifica di imprenditore agricolo professionale.

Per quanto riguarda gli immobili strumentali, il riconoscimento della ruralità permette un regime impositivo attenuato, poiché in questo caso l'aliquota IMU è individuata nella misura ridotta dello 0,2%, con la possibilità per il Comune di diminuirla fino allo 0,1%. Per definire la strumentalità, la stessa deve essere collegata all'esercizio delle attività agricole previste dall'art. 2135 c.c., a prescindere dal regime fiscale connesso.

In questo modo possono essere considerati rurali anche gli immobili adibiti alle attività connesse, tra le quali può essere segnalato, per esempio, l'impianto fotovoltaico. Un'eccezione a quanto sopra esposto riguardo all'applicazione dell'IMU agricola consiste nell'esenzione prevista per i fabbricati rurali a uso strumentale, ubicati nei Comuni classificati montani o parzialmente montani, di cui all'elenco dei Comuni italiani predisposto dall'ISTAT, così come previsto dalla normativa disciplinante l'imposta.

a cura della Confagricoltura Vercelli Biella

Bloc Notes

Testi di
Paolo Guttardi

Novità sul fronte del lavoro in agricoltura.

Apprendistato, enti bilaterali e solidarietà per i terremotati sono stati al centro dei nuovi accordi sottoscritti tra le parti datoriali e sindacali del settore agricolo.

Particolarmente importante è l'accordo che introduce l'apprendistato in agricoltura nel nuovo quadro normativo derivante dalla riforma Fornero. Riguarda sia gli impiegati, sia gli operai, per una durata massima di 36 mesi. Intende favorire lo sviluppo dell'occupazione in agricoltura e la crescita professionale degli addetti. Le imprese agricole, che svolgono l'attività in cicli, possono assumere lavoratori con contratto di apprendistato a tempo determinato. Con il secondo accordo si intende procedere al riordino

ed alla valorizzazione delle Casse extra-legem/enti bilaterali per fornire loro maggiore funzionalità ed efficacia.

Le Casse extra-legem (nelle Province di Biella e Vercelli) opera il CI-MIAV, con sede in Piazza Zumaglini 14 - Vercelli) provvedono a erogare agli operai agricoli a tempo indeterminato, in caso di malattia e di infortunio sul lavoro, una integrazione salariale. L'obiettivo ora è di rilanciare tali organismi che sono diventati ancora più importanti, dovendo organizzare e gestire attività e servizi bilaterali in tema di welfare e di integrazione al reddito individuati dai contratti provinciali.

Paolo Carrà confermato alla Presidenza dell'Unione Agricoltori di Vercelli e Biella.

Il rinnovato Consiglio Direttivo di Confagricoltura Vercelli e Biella, eletto nel corso dell'Assemblea, svoltasi lo scorso 3 luglio, ha riconfermato alla carica di presidente per il triennio 2012-2014, Paolo Carrà, agronomo, conduttore di un'azienda agricola a indirizzo risicolo alle porte di Vercelli. Paolo Carrà è anche presidente dell'Ente Nazionale Risi.

ESCLUSIVO - STORIE DI FAMIGLIE E DI RISICOLTURA NELLA PIANURA DI UNA VOLTA

«Lo chiamerò Arborio»



I fatti che mi accingo a raccontare, in cui ho mutato solo i nomi dei protagonisti in parte ancora viventi, per rispetto della loro riservatezza, si sono svolti nella prima metà del secolo scorso in una zona risicola nei pressi di Vercelli, che negli anni Trenta era soprattutto terra di acque e di riso, mentre oggi il paesaggio è cambiato, caratterizzato da nuove costruzioni e nuove colture.

Nel 1927 una coppia di lavoratori agricoli giunti dalla campagna veneta era stata assunta dai proprietari di una gran-



de tenuta risicola, l'uomo come bracciante e la moglie addetta alla cucina, dove l'attività diventava intensissima quando iniziava il tempo della monda e della raccolta del riso, per la grande affluenza dei salariati.

La donna era in attesa del primo figlio, che diede alla luce nel marzo dell'anno successivo, e il giorno dopo era già all'opera, perché ancora non si parlava di diritti sindacali, e partorire era considerato un fatto normale.

Nacque una bambina che fu chiamata Eva, sistemata in un angolo della cucina, lontana dai fornelli e dai recipienti fumanti che rendevano grigia l'aria.

Non era una gran bellezza, Eva, mingherlina e timida, poco appariscente, tanto diversa dalle protagoniste dei film che avrebbero avuto successo alcuni anni dopo, ambientati nelle risaie, eppure possedeva una grazia gentile in grado di attirare simpatia.

Dopo avere terminato le elementari, Eva era stata ritenuta pronta per dare aiuto alla madre, destinata a diventare



a sua volta cuoca. Stava volentieri in cucina e non le pesava la fatica, nonostante non ricevesse compensi, perché i

bambini erano buoni per lavorare, ma non avevano l'età per essere pagati, e nessuno si lamentava.

Nei momenti liberi poteva intanto soddisfare la sua passione: leggere, anche se trovava il tempo soprattutto la notte, al fioco lume di una candela, mentre la madre lavava e rattoppava la biancheria della famiglia, rimasta di tre persone non essendo nati altri figli.

Le storie romantiche delle riviste regalate dalle lavoranti la incantavano, spingendola a sognare anche per sé un futuro felice, simile a quello delle eroine dei racconti, e questo le bastava per sentirsi contenta.

A maggio '43 era tornato a casa in licenza Raul, il figlio del fattore, che aveva trascorso lontano gli anni della scuola e poi della chiamata alle armi. Eva non ricordava di averlo mai visto prima, ma aveva sentito parlare molto di lui e di certe storie che lo riguardavano, e quando una sera lo

vide di ufficiale, seduto con tono indolente presso un tavolino esterno al bar, capì chi era e sentì una specie di blocco del respiro, perché aveva davanti a sé l'immagine reale di uno dei suoi eroi.

Stava recandosi a prendere patate nella dispensa poco lontana, e dopo essersi arrestata per riprendere fiato, proseguì impettita.

Quando tornò indietro Raul era scomparso, ma Eva pensò che forse l'avrebbe rivisto il giorno dopo, se fosse passata di lì alla stessa ora, quando i giovani si radunavano per un bicchiere di vino al termine della giornata, così s'inventò una scusa e ripassò

davanti al bar. Raul c'era, ma girato di spalle, e lei pensò che forse era meglio così, perché nonostante si fosse pettinata con cura e avesse indossato la gonnella migliore, era pur sempre aglio quello che reggeva tra le braccia per portarlo in dispensa, e non un fascio di gigli e rose come avrebbe voluto.

Al ritorno, le parve che l'avesse notata e che chiedesse di lei a

qualcuno, ma era troppo confusa per poterne essere certa.

L'incontro si ripeté nei due giorni successivi, diverso solo nella qualità degli ingredienti che Eva trasportava, col cuore che batteva a tale punto da farle credere che si potesse notare il sollevarsi tumultuoso del suo petto. La terza sera infine, quando forse si era avvicinata un po' troppo, ma come po-

Racconto esclusivo di

Armanda Capeder

teva saperlo se tutto le appariva confuso e distorto, Raul si sporse verso di lei e cercò di trattenerla afferrandole la gonna.

La ragazza ebbe uno scatto e si girò col viso alterato, attenta a non lasciarsi sfuggire le uova allineate in un cestino. Non disse niente, ma si scostò brusca, e lui uscì in una risata cattiva.

Il giorno dopo seppe dalle chiacchiere delle altre che il figlio del fattore sarebbe partito l'indomani per tornare al proprio reparto, e che forse l'avrebbero mandato a combattere sul fronte Sud, contro gli americani che stavano avanzando.

Era il 6 settembre '43, ed Eva capì che stava perdendo qualcosa che non era mai stato suo, solo una fantasia di bambina sciocca.

La sera volle vederlo almeno un'ultima volta, e dopo avere colto una rosa dal cespuglio a lato della cucina, tenendola accanto al petto si avviò verso i magazzini del riso, con l'intenzione di portarla all'immagine della Madonnina posta all'interno, per pregarla di proteg-



gere Raul dai pericoli della guerra. Gli occhi si erano riempiti di lacrime al pensiero che potesse essere ferito e magari morire, senza avere mai saputo di tutto il bene innocente che provava per lui. Concentrata nei propri pensieri, non si accorse che Raul l'aveva seguita ed era entrato con lei nel magazzino del riso.

La prese per le spalle, la girò verso di sé e senza pronunciare una parola la spinse giù verso la montagna di riso, finché accadde qualcosa che Eva non percepì, perduta in un'assenza strana che le impedì di ricostruire in seguito l'accaduto. Notò solo i suoi occhi duri che non guardavano lei, ma qualcosa che stava oltre.

Provò un dolore acuto, ma non emise un gemito, e anche lui continuò a tacere, emettendo solo un breve affanno. Poco dopo era scomparso. Eva restò ancora per pochi istanti sdraiata sul riso che si era introdotto sotto la biancheria e tra i capelli, finché si riscosse da quella specie d'intontimento che le impediva ogni movimento, e mentre cercava di alzarsi gli occhi le caddero sulla rosa che le era

sfuggita dalle mai, già appassita. La infilò ugualmente nel vaso di vetro sotto l'immagine, e pregò brevemente, quindi uscì dal deposito riprendendo la strada verso casa. Quella sera rifiutò il cibo e volle coricarsi subito, accusando un malessere.

Due giorni dopo si consumò la tragedia dell'8 settembre, e iniziarono i tempi peggiori della storia italiana, quando non esistevano più certezze, e l'odio e la morte avevano sconvolto le vite di tutti. Qualcosa era avvenuto intanto nel corpo di Eva, che presto aveva preso a trasformarsi, ma lei non diceva nulla e continuava la sua esistenza tranquilla. Era ingrassata, ma nemmeno la madre aveva dato peso al mutamento; lei del resto non si sottraeva a nessuna fatica, sempre pronta a ogni genere di lavoro.

I mesi passavano, finché giunse maggio del '44, che negli anni passati portava abitualmente grande confusione nell'azienda per l'arrivo delle mondine, ma in quella primavera tutto era cambiato anche in campagna: alla desolazione dei campi non più coltivati, delle risaie abbandonate e al pericolo dei mitragliamenti che a volte avvenivano anche lì da loro, nonostante fosse una

zona priva d'interesse industriale o bellico, si assommava la pena per chi era lontano a combattere, forse prigioniero, forse morto o ferito.

Eva si recava ogni sera a pregare davanti alla Madonnina nel magazzino del riso, ormai parzialmente

svuotato dai prelievi destinati all'esercito tedesco e a quello costituito dopo la nascita della Repubblica Sociale. Le pareva di

svolgere un obbligo di amore, col cuore rivolto a Raul, quando una volta, mentre si trovava lì, fu colpita da una specie di pugnalata alla schiena che la fece cadere in ginocchio sul riso.

Soffriva, ma stringeva i denti mordendo il fazzoletto che portava al collo. Pensò che forse stava morendo, e mentalmente prese a ripetere le preghiere imparate da

bambina per chiedere perdono dei propri peccati.

- Mi pento con tutto il cuore... - ma poco dopo un nuovo spasimo la coglieva impedendole di proseguire, sempre più acuto e ravvicinato, finché sentì qualcosa che le usciva dal ventre. In quell'istante entrò nel magazzino la madre che la stava cercando, capì e si diede da fare per aiutarla, mentre una piccola voce si levava inattesa, e pareva un inno alla vita.

La madre restò in silenzio, avvolse il piccolo nel grembiule, aiutò Eva ad alzarsi, ma prima di avviarsi le disse:

- È un maschio. Come lo chiamerai?

Gli occhi di Eva caddero sul cartello posto su uno dei sacchi di riso isolato dagli altri, come se fosse stato speciale, dove erano tracciati strani segni e numeri, e poi un nome nuovo, mai udito o visto prima, e lo ripeté trasognata: - Arborio.

Neppure in seguito volle aggiungere altro, e la piccola comunità accolse il nuovo nato senza commenti: troppi erano gli eventi difficili di quei giorni per permettere pettegolezzi.

Finì la guerra, e lentamente si tentò di tornare alla normalità, mentre il piccolo Arborio cresceva, come già la madre tanti anni prima, sistemato in una cesta in cucina.

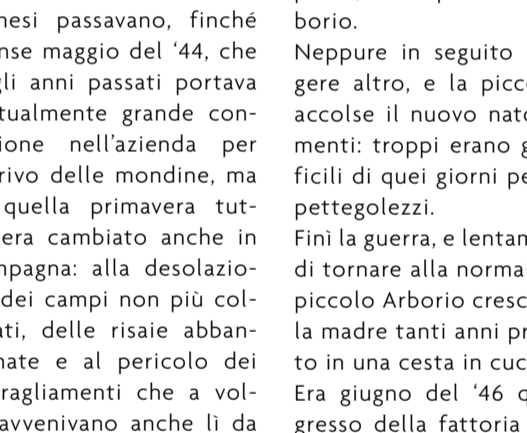
Era giugno del '46 quando all'ingresso della fattoria che stava riprendendo l'attività, apparve un uomo. Lacero, zoppicante, avanzava incerto. Chi lo incontrava lo osservava incuriosito senza riconoscere il bel Raul, che lasciava alle spalle un passato oscuro.

A un tratto, dalla porta socchiusa della cucina uscì con passetti incerti un

piccolino: si guardò intorno, vide l'uomo, restò un poco fermo finché, sorridendo, andò verso di lui barcollando, ten-

dendogli le braccine spalancate.

Raul non si mosse. Ricordi lontani tornarono a occupargli la mente, forse un rimorso dimenticato. Non seppe nemmeno lui perché compì quel gesto istintivo: si chinò e prese in braccio il bambino, mentre un groppo che da lungo tempo gli rendeva difficile il respiro si stava sciogliendo, e solo allora capì che era davvero tornato a casa.



OSSERVATORIO INTERNAZIONALE

a cura di Graziella Melina

RICE OUTLOOK

Produzione record

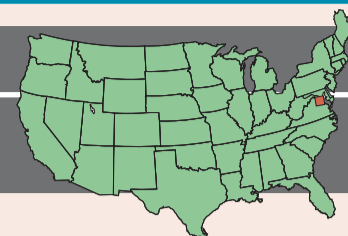


La produzione globale di riso per il 2012/13 tocca il dato record di 465,1 milioni di tonnellate, quasi 1,4 milioni di tonnellate in più rispetto alle stime del mese scorso. Secondo il rapporto di luglio di Rice Outlook, l'aumento del raccolto è dovuto a una crescita dell'area coltivata a riso. Attestandosi a 160 milioni di ettari, l'area globale di riso è infatti in aumento di 1,1 milioni di ettari rispetto allo scorso anno, il dato più alto in assoluto. La resa media resta ferma a 4,33 tonnellate per ettaro. La produzione dell'India per il 2012/13, secondo i dati forniti da Rice Outlook, è invece scesa di 2,5 milioni di tonnellate arrivando a 100 milioni di tonnellate. In ogni caso resta il secondo più grande Paese produttore a livello mondiale. La produzione dell'Egitto per il 2012/13 è aumentata di 700 mila tonnellate, arrivando a toccare i 4,5 milioni, su un'area di 750 mila ettari: si tratta di un aumento del 6% rispetto all'anno passato. Quella del Vietnam è aumentata di 375 mila tonnellate, toccando il dato record di 26,9 milioni di tonnellate. Dati in rialzo anche per gli Stati Uniti, la cui produzione è aumentata di 255 mila tonnellate, arrivando a toccare 6,1 milioni di tonnellate. Le forniture globali di riso, calcolate poi il rapporto statunitense, nel 2012/13, sono abbondanti. Dati re-

cord si stimano infatti per i Paesi esportatori dell'Asia (Cambogia, Cina, Thailandia e Vietnam). Segno positivo anche per Australia, Brasile, Egitto e Stati Uniti. I quattro maggiori importatori dell'Asia, Bangladesh, Indonesia e Filippine, si stima raggiungano dati record nel 2012/13. La produzione globale per il 2011/12 si calcola arrivi a 463,9 milioni di tonnellate, dato invariato rispetto al mese precedente. Segno meno anche per la produzione 2011/12 dell'Uruguay. Il consumo globale di riso per il 2012/13 si stima in aumento questo mese per Cina e Stati Uniti, anche se è in calo per l'Indonesia. Le scorte finali per il 2012/13 si prevede tocchino i 102,5 milioni di tonnellate, 1,7 milioni di tonnellate in meno rispetto allo scorso mese. Viceversa, le scorte finali del 2012/13 si stimano in aumento per Stati Uniti e Vietnam. Questo è il primo anno in cui le scorte finali a livello globale sono in calo dal 2006/2007. Le importazioni della Cina del 2013 si calcolano in aumento di 500 mila tonnellate, arrivando a 1,5 milioni. Quelle dell'Indonesia sono previste in aumento di 50 mila tonnellate, arrivando a 1,45 milioni di tonnellate. Dati al rialzo anche per il Nepal, le cui importazioni sono in aumento di 45 mila tonnellate arrivando a 100 mila.

STATI UNITI

Raccolto in crescita



STATI UNITI: 2012/2013, ESPORTAZIONI IN CALO

	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12 1/	2012/13 1/
RISO A GRANA LUNGA							
Milioni di cwt							
Scorte iniziali	32,7	28,5	19,1	20,0	23,0	35,6	16,1
Produzioni	147,1	143,2	153,3	152,7	183,3	116,4	127,5
Importazioni	14,2	17,7	15,9	16,5	15,8	17,5	19,0
Forniture totali	194,0	189,4	188,2	189,3	222,2	169,6	162,6
Utilizzo domestico	93,4	90,9	100,1	91,9	108,5	88,0	90,0
Esportazioni	72,0	79,4	68,0	74,3	78,0	65,5	57,0
Utilizzo totale	165,4	170,4	168,1	166,2	186,5	153,5	147,0
Scorte finali	28,5	19,1	20,0	23,0	35,6	16,1	15,6
RISO A GRANA MEDIO PICCOLA							
Milioni di cwt							
Scorte iniziali	9,4	10,0	9,1	8,0	12,0	10,1	10,7
Produzioni	47,5	55,2	50,5	67,1	59,8	68,6	55,5
Importazioni	6,3	6,2	3,4	2,5	2,5	2,5	3,0
Forniture totali	63,4	70,8	61,9	78,6	73,1	81,2	69,2
Utilizzo domestico	34,6	35,9	27,5	32,5	29,4	35,0	32,0
Esportazioni	18,8	25,8	26,4	34,0	33,6	35,5	30,0
Utilizzo totale	53,4	61,7	53,9	66,6	63,0	70,5	62,0
Scorte finali	10,0	9,1	8,0	12,0	10,1	10,7	7,2

1/ Proiezioni. Fonte: World Agricultural Supply and Demand Estimates, WAOB, USDA. <http://www.ers.usda.gov/briefing/rice/data.htm>. Dati aggiornati al 12 giugno 2012.

La produzione di riso statunitense nel 2012/13 si attesta a circa 191 milioni di cwt, 8 milioni in più rispetto alle stime del mese scorso e il 3% in più rispetto all'anno scorso. Il rapporto di luglio Rice Outlook calcola che l'area coltivata a riso sia aumentata di 100 mila acri rispetto a marzo, anche se ancora l'1% in meno rispetto allo scorso anno e il dato più basso dal 1986/87. In particolare, la produzione di riso si calcola arrivi a 133,5 milioni di cwt, 6 milioni in più rispetto alle stime dello scorso mese e quasi il 15% in più rispetto all'anno scorso. Il riso a grana medio lunga si stima tocchi i 57,5 milioni di cwt, 2 milioni di cwt in più rispetto alle proiezioni dello scorso mese. L'area coltivata a riso è cresciuta soprattutto per Arkansas, California e Missouri. Attestandosi a 114 mila acri, l'area coltivata in Texas, in particolare, è scesa del 37% rispetto allo scorso anno. Le importazioni totali per il 2012/13 si stima arrivino a 21,5 milioni di cwt, 0,5 milioni in meno rispetto alle previsioni dello scorso mese. Le importazioni di riso a grana lunga restano ferme al dato record di 19 milioni di cwt, con un aumento di quasi il 9% rispetto allo scorso anno. Le importazioni di riso a grana medio piccola si prevede tocchino i 2,5 milioni di cwt per il 2012/13, 0,5 milioni in meno rispetto alle stime del mese scorso. Per quanto riguarda poi l'utilizzo totale di riso statunitense nel 2012/13, secondo il rapporto statunitense, si toccheranno i 218 milioni di cwt, 9 milioni di cwt in più rispetto alle stime del mese scorso. In particolare, l'utilizzo di riso a grana lunga arriva a 154 milioni di cwt, 7 milioni in più rispetto alle proiezioni del mese scorso e il 2% in meno rispetto all'anno passato. L'utilizzo di riso a grana medio piccola si stima arrivi a 64 milioni di cwt, 2 milioni in più rispetto alle proiezioni del mese scorso, anche se ancora il 6% in meno rispetto allo scorso anno. L'utilizzo di riso domestico e residuo nel 2012/13 si calcola arrivi a 126 milioni di cwt, 4% in più rispetto alle stime del mese scorso e il 7% in più rispetto alle proiezioni dell'anno precedente. Per quanto riguarda il riso a grana lunga, invece, l'utilizzo domestico e residuo del 2012/13 si stima tocchi i 94 milioni di cwt, 4 milioni in più rispetto alle previsioni del mese scorso e quasi l'11% in più rispetto all'anno passato. L'utilizzo di riso domestico e residuo a grana medio piccola si prevede arrivi a toccare i 32 milioni di cwt, dato invariato rispetto al mese precedente, benché si tratti comunque di 1 milione in meno rispetto all'anno scorso. Le esportazioni totali di riso statunitense nel 2012/13 si stima arrivino a 92 milioni di cwt, 5 milioni di cwt in più rispetto alle previsioni dello scorso mese, anche se ancora il 9% in meno rispetto all'anno passato. In particolare, le esportazioni di riso grezzo statunitense restano ferme al dato di 32 milioni di cwt, 1 milione in meno rispetto alle stime dell'anno precedente. Le esportazioni di riso lavorato si stima arrivino a 60 milioni di cwt, 5 milioni di cwt in più rispetto alle previsioni del mese scorso, anche se ancora il 12% in meno rispetto a quelle dell'anno precedente.

Thailandia sempre più su



La Thailandia, il maggiore esportatore di riso al mondo, stima di poter produrre 25,9 milioni di tonnellate di risone durante la principale coltura del 2012/13, superando la stima precedente di 24 milioni di tonnellate: lo riporta il sito brecorder.com. «Quest'anno ci aspettiamo un raccolto superiore rispetto alle stime visto che il Governo ha incoraggiato i contadini a coltivare più riso», ha spiegato Apichart Jongsakul, del Ministero dell'Agricoltura. Il raccolto principale di riso della Thailandia è normalmente realizzato da ottobre. Il Governo ha pagato gli agricoltori 15.000 baht (470 dollari) per tonnellata di risone, una cifra ben al di sopra dei 9000 baht offerti dai produttori, per sostenere i poveri e per garantire sostegno tra le comunità rurali. Il Governo sta ora tenendo

alte le scorte, che si attestano al volume record di 15 milioni di tonnellate di risone, pari a circa 8 milioni di tonnellate di riso lavorato. Le scorte stesse aumenteranno ancora di più se il piano di supporto continuerà, tanto più che il Governo sta avendo poca fortuna nella vendita di riso tramite le offerte dirette, a causa dei prezzi elevati. I prezzi delle esportazioni thailandesi, riporta ancora il sito brecorder.com, sono pari a circa 200 dollari per tonnellata superiori ai prezzi offerti da India e Vietnam. Di conseguenza, secondo i dati resi noti dal Ministero del Commercio, la Thailandia ha esportato solo 3,6 milioni di tonnellate fino a fine luglio di quest'anno, con un calo del 46% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, quando aveva venduto 6,8 milioni di tonnellate.

PRODUTTIVITÀ RECORD

L'Uruguay, piccolo Paese sulla costa orientale del Sud America, ha la terza più alta produttività del riso in tutto il mondo con una media di 8 tonnellate per ettaro di risone prodotto negli ultimi 5 anni, grazie a un sistema unico che, negli ultimi anni, ha realizzato un incremento del 25% della produttività stessa. Considerata la necessità di produrre circa 116 milioni di tonnellate supplementari di riso entro il 2035, per soddisfare la crescente domanda globale, sottolinea il sito irri.org, i produttori di riso potrebbero imparare dalle tecniche utilizzate dall'Uruguay, dove soltanto 580 risicoltori riescono a coltivare circa 180 mila ettari di riso. Circa il 95% del riso prodotto viene esportato in Iran, Iraq, Brasile e Perù.

Unità di misura statunitensi

Cwt: misura di peso, abbreviazione di hundredweight, pari a circa 50 kg in Gran Bretagna e a circa 45 kg negli Usa, corrisponde a 100 libbre (pounds).

Pound: misura di peso, pari a 0,45359237 chilogrammi, che si abbrevia in lb, dal latino "libra".

Acro: misura di superficie pari a 4047 m².

46^a FIERA del RISO

ISOLA DELLA SCALA (VR)
dal 12 settembre al 7 ottobre

La Fiera del Riso, con i suoi circa 600.000 visitatori e i suoi 400.000 risotti serviti ad ogni edizione, è il più visitato appuntamento nazionale dedicato ad un'unica varietà di prodotto agro-alimentare: il riso Nano Vialone Veronese I.G.P.

in collaborazione con:

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Il Consorzio di Tutela della I.G.P. di Isola della Scala (VR) sarà presente alla Fiera del Riso dal 12 settembre al 7 ottobre 2012 e vi invita a visitare il Borgo del Riso e a degustare il Riso Nano Vialone Veronese I.G.P.

con la partecipazione al progetto aggregato dei seguenti Consorzi:

Mis 133 Aggregata con capofila Cons Radicchio di Treviso e ID 2141723

www.veneto.it

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007 - 2013 - Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco - Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario

VIETNAM

Esportazioni in aumento



VIETNAM 2012/13: SCORTE INIZIALI IN AUMENTO

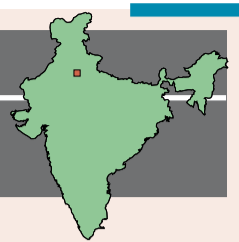
	2010/2011	2011/2012	2012/2013
Area coltivata	7.607	7.607	7.607
Scorte iniziali	1.470	1.941	2.241
Produzione lavorato	23.371	26.750	26.500
Produzione grezzo	42.194	42.800	42.400
Importazioni	500	400	400
Forniture totali	28.341	29.091	29.141
Esportazioni	7.000	7.000	7.000
Consumo e residuo	19.400	19.850	20.100
Scorte finali	1.941	2.241	2.041
Distribuzione totale	28.341	29.091	29.141

Fonte: Usda foreign agricultural service. Unità di misura: 1000 HA, 1000 MT.
http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Grain%20and%20Feed%20Update_Hanoi_Vietnam_6-13-2012.pdf

Il Vietnam, il secondo più grande esportatore di riso al mondo dopo la Thailandia, si è posto l'obiettivo di esportare almeno 6-7 milioni di tonnellate di riso all'anno fino al 2015, raggiungendo quasi il dato record del 2011 di 7,2 milioni di tonnellate: lo riporta il sito biz.thestar.com.my.
 Le esportazioni del Vietnam, nonché le ampie forniture provenienti dalla Thailandia e dall'India, potrebbero contribuire a stabilizzare i prezzi del riso asiatico, allontanando il rischio corso durante la crisi alimentare mondiale nel 2008, che scatenò un aumento vorticoso dei prezzi del riso, con un picco di circa 1000 dollari a tonnellata. L'obiettivo postosi dal Governo vietnamita, per l'esportazione annuale, ha spiegato il primo ministro Nguyen Tan Dung, fa parte di un piano di sviluppo per il Delta del Mekong, la cui produzione di riso copre circa la metà di quella totale di riso del Vietnam, e le cui esportazioni raggiungono il 90% del totale di riso esportato. Secondo quanto dichiarato dal Governo, il Delta dovrebbe mantenere un livello di produttività tra 1,8 milioni e 1,85 milioni di ettari (4,45-4,57 milioni di acri) per la semina del riso entro il 2020, anche se il ritmo di urbanizzazione regionale potrebbe accelerare al 34,2% nel 2020.

INDIA

Il Basmati tocca il record



Le esportazioni di riso Basmati indiano sono aumentate del 45% e arrivano a toccare il record di 3,21 milioni di tonnellate nel 2011-12, grazie alla forte domanda da parte dei mercati tradizionali in Asia occidentale. L'anno precedente, le esportazioni erano state pari a 2,18 milioni di tonnellate metriche: lo riporta il sito thehindubusinessline.com. In termini di valore, secondo quanto ha spiegato A. K. Gupta, dell'Apeda (Agriculture and Processed Foods Exports Development Authority), le esportazioni sono aumentate del 46% per arrivare a 15.450 crore di rupie contro 10.578 crore di rupie del 2010-11. Valutando il dato in dollari, la crescita delle esportazioni è stata del 29%, arrivando a 3,22 miliardi dollari contro i 2,49 dell'anno precedente.

La minore crescita in dollari è dovuta alla debolezza della rupia sul mercato. In questo anno fiscale, gli esportatori sperano di sostenere la dinamica di crescita dovuta alla forte domanda, come ha sottolineato Anil Mittal, del Krbl, il più grosso esportatore del Paese, che possiede il marchio India Gate. Recenti iniziative del Governo, per regolare il prezzo minimo delle esportazioni (Mep) e riprendere le spedizioni verso l'Iran, come anche la decisione della Cina di importare riso Basmati indiano, sono i due fattori principali che avrebbero contribuito ad accelerare le esportazioni. Iran, Arabia Saudita e gli Emirati Arabi Uniti sono stati i tre mercati più grossi per l'esportazione durante il 2011-12. Il Governo aveva autorizzato le esportazioni di riso non-Basmati a settembre dell'anno scorso, visto il raccolto abbondante. Le ultime stime indicano che la produzione di riso toccherà 104,32 tonnellate metriche contro l'obiettivo di 102 tonnellate metriche. I Paesi africani come la Nigeria e il Ghana sono le mete principali per le esportazioni di riso indiano non-Basmati.

SEMINA IN CALO

La semina del riso indiano è scesa del 10%, arrivando 14,4 milioni di ettari a fine luglio di quest'anno. Ashish Bahuguna, segretario all'Agricoltura, ha ammesso che il ritardo nella semina di più di un mese potrebbe influenzare la produttività delle colture: lo riferisce il sito thehindubusinessline.com.
 La situazione è preoccupante soprattutto in Karnataka e Maharashtra. Il funzionario ha fatto sapere che il Governo ha avviato piani di emergenza proprio in questi due Stati. La semina del riso è diminuita del 10%, arrivando a 14,45 milioni dagli iniziali 16,1 milioni di ettari. Una grossa area destinata ai cereali è scesa a 9,54 milioni di ettari dai 12,6 milioni di ettari nel periodo esaminato. In ogni caso, riferisce poi reuters.com, l'India, uno dei principali produttori del mondo, può contare su forniture domestiche abbondanti per quanto riguarda il riso e il grano. Il clima in ogni caso ha un grosso peso per il destino alimentare del Paese asiatico visto che più della metà delle terre arabili viene irrigata con l'acqua piovana.

L'ondata indiana affanna il Pakistan

L'ingresso sul mercato dell'India, il più grande produttore al mondo di riso, e la mancanza di ricerca mettono a dura prova l'esportazione riso Basmati del Pakistan. Secondo quanto riporta il sito tribune.com.pk, le esportazioni di riso hanno raggiunto i 2 bilioni di dollari. Ma, ha dichiarato Ahmad Khan Taufiq ex vice presidente di Rice Exporters Association del Pakistan, si tratta comunque di una cifra al di sotto dell'obiettivo di 3 bilioni di dollari nell'anno fiscale 2012. L'India ha venduto quattro milioni di tonnellate verso i mercati esteri, da quando ha eliminato il divieto di esportazione nel mese di settembre dell'anno scorso. Il riso pakistano sta perdendo la sua presa sul mercato globale a causa di una diminuzione della produzione, la mancanza di ricerca, gli elevati costi della produzione, oltre che, ha aggiunto Khan, un atteggiamento del Governo poco attento all'argomento. Nel 2008-09, il Punjab ha prodotto 2,6 milioni di tonnellate di riso Basmati. Nel 2009-10, il volume realizzato è sceso a 2,47 milioni di tonnellate. L'anno seguente, è stato di 2,36 milioni di tonnellate ed è sceso a 1,88 milioni di tonnellate l'anno scorso. La sua quota di export è scesa da 1,2 milioni di tonnellate a poco più di 900 mila tonnellate nello stesso periodo.

INDONESIA

Import, nuova conferma



Il Governo indonesiano continuerà a importare riso quest'anno, nonostante l'agenzia di stato Bulog abbia affermato che il Paese dovrebbe avere un avanzo di 5,5 milioni di tonnellate entro la fine dell'anno. Il vice ministro all'Agricoltura Rusman Heriawan, riporta il sito thejakartapost.com, ha affermato che il Governo potrebbe ancora importare riso quest'anno per garantire le scorte sufficienti, anche se la produzione di riso in Indonesia si stima aumenterà del 4,3% grazie al clima favorevole. In precedenza, l'agenzia Bulog aveva stimato che la produzione di riso del Paese avrebbe raggiunto un totale di 38 milioni di tonnellate di riso nel 2012, in crescita del 4,3% rispetto alla produzione dello scorso anno. Considerato che il consumo totale di riso quest'anno toccherà

circa 32,5 milioni di tonnellate, riferisce thejakartapost.com, il Governo ha calcolato di ottenere 5,5 milioni di tonnellate di eccedenza per la fine dell'anno. Il vice ministro ha fatto sapere che, tuttavia, il surplus era ancora straordinario per un Paese con un totale di 240 milioni di persone, e con consumo calcolato di riso intorno a circa 2,7 milioni di tonnellate al mese. «Pertanto, se il Governo ha deciso di importare riso, è perché dobbiamo rafforzare le nostre scorte di riso», ha chiarito Rusman, aggiungendo che il Governo stesso poteva importare riso dai Paesi del Sud-Est asiatico come la Thailandia e il Vietnam. «Invece di pianificare di importare riso - ha criticato l'opposizione - il Governo deve consentire ai produttori di riso locali di garantire la nostra autosufficienza».

Sri Lanka: uno stop per gestire i prezzi

Lo Sri Lanka ha vietato le esportazioni di riso fino alla stagione del raccolto, il prossimo marzo, per stabilizzare i prezzi locali: lo riferisce il sito brecorder.com. Il riso è l'alimento di base dell'isola e un aumento dei prezzi potrebbe accelerare l'inflazione. Cereali e pane rappresentano il 7,9% del consumo totale. Il Paese, uno dei principali produttori di riso, sta però sperimentando una grave siccità che potrebbe colpire la produzione nella seconda metà di quest'anno. Il Ministero delle Finanze e della Pianificazione sul suo sito (<http://www.treasury.gov.lk>) ha fatto sapere che la decisione è stata presa per garantire adeguate scorte di riso a prezzi accessibili fino al prossimo marzo. Questo divieto, ha dichiarato il Ministero, non solo garantirà la sicurezza alimentare, ma eviterà che il Paese abbia necessità di importare riso. Lo Sri Lanka ha messo in atto severe misure di politica monetaria e fiscale da febbraio scorso per ridurre il suo deficit ed evitare una crisi economica. Il Paese ha prodotto 3,9 milioni di tonnellate metriche di risone lo scorso anno e il Ministero delle Finanze ha dichiarato che il Paese avrebbe scorte di riso pari a 1,26 milioni di tonnellate metriche, compreso il settore privato.

PRESENTIAMO PRODOTTI DI NUOVA INNOVAZIONE



IMPIANTO ESSICCAZIONE 4 RR 6/4 BPN DA 45 TON



IMPIANTO DI STOCCAGGIO CON ESTRAZIONE AUTOMATICA DA TON 7000



IMPIANTO DI ESSICCAZIONE PNEUMATICO ANTIPOLVERE. RISO A RICICLO DA TON 240

Dal 1967
 la nostra Mission
 è fabbricare macchinari
 per la lavorazione
 dei cereali



OFFICINE RAVARO

Strada Per Vespolate, 6 - 28060 Granozzo (No) - Italy
 Tel. 0321/55146 (2 linee) - Fax 0321/55181
www.ravaro.it - e-mail: ravaro@ravaro.it

La campagna risicola 2011/2012 dell'Unione Europea si sta chiudendo con un calo dell'8% delle importazioni (-75.000 tonnellate, base lavorato) e con una diminuzione delle esportazioni del 9% (-17.000 tonnellate, base lavorato). L'andamento delle esportazioni era largamente preventivato, in ragione di una minor disponibilità di prodotto dell'Ue, in particolare di prodotto italiano, mentre sono state disattese le previsioni della Commissione Europea sull'import, la cui stima indicava un volume di un milione di tonnellate di riso, base lavorato. Ragionevolmente ci possiamo attendere che al 31 di agosto le importazioni non supereranno le 900.000 tonnellate, il che significa una differenza di almeno il 10% rispetto alla stima della Commissione Europea; si potrebbe dire che questo sia un buon risultato, così però non è, perché il calo delle importazioni non è stato compensato da una maggiore produzione dell'Ue. Pertanto, siamo di fronte a un calo dei consumi che risulta in linea con la sfavorevole congiuntura che sta

IL MESE DEL RISO

di Enrico Losi

Calo del consumo Ue

attraversando l'economia del nostro continente. La contrazione dei consumi nell'Unione Europea è confermata anche dal dato delle consegne italiane verso gli altri Stati membri nel corso dei primi nove mesi della campagna, che evidenzia una diminuzione complessiva dell'11% rispetto al volume registrato nella scorsa annata nel medesimo arco di tempo. Rimanendo alle vicende di casa nostra, i dati più significativi si riferiscono alle vendite dei produttori che fanno segnare una riduzione di circa 41.000 tonnellate (-2,7%) rispetto al volume dell'anno scorso,

anche se con un collocamento complessivo che sfiora il 99% della disponibilità: si tratta di un risultato superiore alla norma, paragonabile solo al livello raggiunto nella campagna 2007/2008, anche se il dato odierno è stato ottenuto attraverso una domanda regolare e solo marginalmente influenzata dall'andamento dei prezzi internazionali.

Le scorte dei produttori, che ammontano a circa 55.000 tonnellate, riguardano quasi esclusivamente il comparto delle varietà da mercato interno e, a prescindere dalle effettive quantità prodotte, stanno a

testimoniare come l'offerta sia risultata eccedentaria per il comparto delle varietà da mercato interno e deficitaria per i Tondi, i Lunghi B e le varietà da Parboiled.

Relativamente ai nostri scambi commerciali, si rileva che le esportazioni si attestano sulle 102.000 tonnellate, base lavorato, risultando in calo di circa 12.000 tonnellate (-11%) rispetto alla scorsa campagna; perdiamo terreno soprattutto in Turchia (-4900 t), Svizzera (-3000 t), Norvegia (-2300 t) e Siria (-2200 t), mentre sono aumentati i flussi verso Usa (+900 t) e Brasile (+600 t). Sul

fronte dell'import si registra un calo del 10% e un volume complessivo di circa 50.000 tonnellate.

Per quanto concerne la nuova campagna possiamo evidenziare che la Commissione Europea stima che la superficie risicola comunitaria del 2012 si attesterà a circa 454.000 ettari, con una riduzione del 5% rispetto ai 477.000 ettari del 2011 e che la produzione ammonterà a circa 3 milioni di tonnellate, con un calo di solo l'1% per effetto di una maggiore resa agronomica. Tornando in Italia, le uniche certezze sono rappresentate da una minor superficie investita a riso rispetto al 2011, per effetto del disaccoppiamento totale dell'aiuto specifico comunitario per il riso che ha maggiormente esposto la nostra coltura alla concorrenza del mais, utilizzato anche a fini energetici. Tutta la filiera dovrà affrontare una campagna che si preannuncia decisiva, soprattutto per le scelte in tema di Politica Agricola Comune. L'unità della filiera deve rappresentare, ancora una volta, un punto di forza del settore per vincere le nuove sfide.

VENDITE E RIMANENZE DEI PRODUTTORI 21 agosto 2012

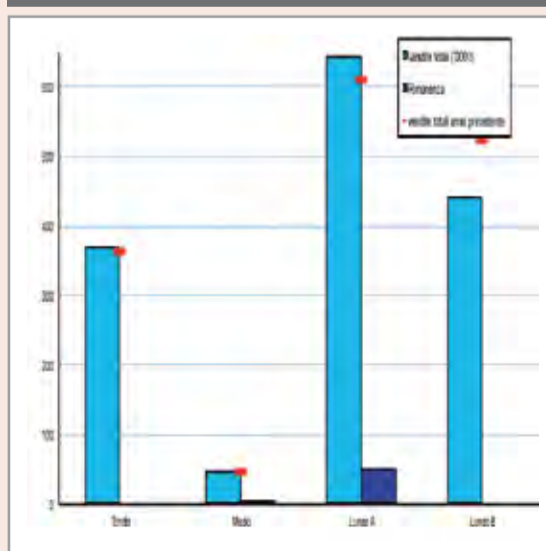
(dati espressi in tonnellate di riso greggio)

GRUPPI VARIETALI	DISPONIBILITÀ	VENDUTO	% RISPETTO AL DISPONIBILE	RIMANENZE
TOTALE TONDO	359.381	368.790	102,62%	0
LIDO-ALPE	8.948	7.545	84,32%	1.403
PADANO-ARGO	6.631	5.197	78,37%	1.434
VIALONE NANO	27.262	25.556	93,74%	1.706
VARIE MEDIO	8.732	7.915	90,64%	817
TOTALE MEDIO	51.573	46.213	89,61%	5.360
ARIETE-DRAGO	114.468	118.836	103,82%	0
LOTO	40.101	44.369	110,64%	0
S. ANDREA	63.726	56.462	88,60%	7.264
ROMA-ELBA	26.069	21.047	80,74%	5.022
BALDO	106.146	105.748	99,63%	398
ARBORIO-VOLANO	120.954	114.500	94,66%	6.454
CARNAROLI	73.151	63.492	86,80%	9.659
VARIE LUNGO A	140.915	119.855	85,05%	21.060
TOTALE LUNGO A	685.530	644.309	93,99%	49.857
TOTALE LUNGO B	425.475	441.936	103,87%	0
TOTALE GENERALE	1.521.959	1.501.248	98,64%	55.217

CAMPAGNE PRECEDENTI

	2010/2011	2009/2010	2008/2009
Tondo	387.083	399.230	312.713
Medio	53.101	58.179	51.509
Lungo A	647.310	686.886	501.523
Lungo B	542.340	529.738	445.011
Totale	1.629.834	1.674.033	1.310.756
	362.093	380.645	308.988
	47.755	54.721	48.830
	611.799	662.163	484.010
	520.757	478.787	412.189
	1.542.404	1.576.316	1.254.017
	93,54	95,34	98,81
	89,93	94,06	94,80
	94,51	96,40	96,51
	96,02	90,38	92,62
	94,64	94,16	95,67

CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



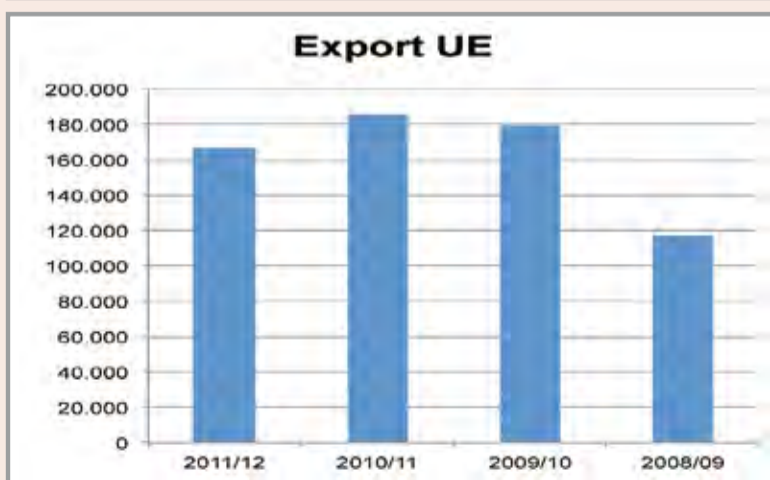
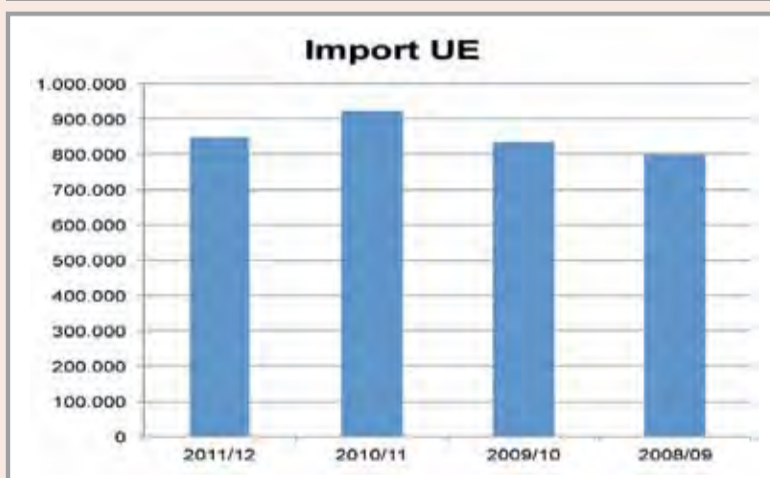
IMPORT & EXPORT UE

Certificati rilasciati al 21/08/2012

(dati espressi in tonnellate di riso lavorato)

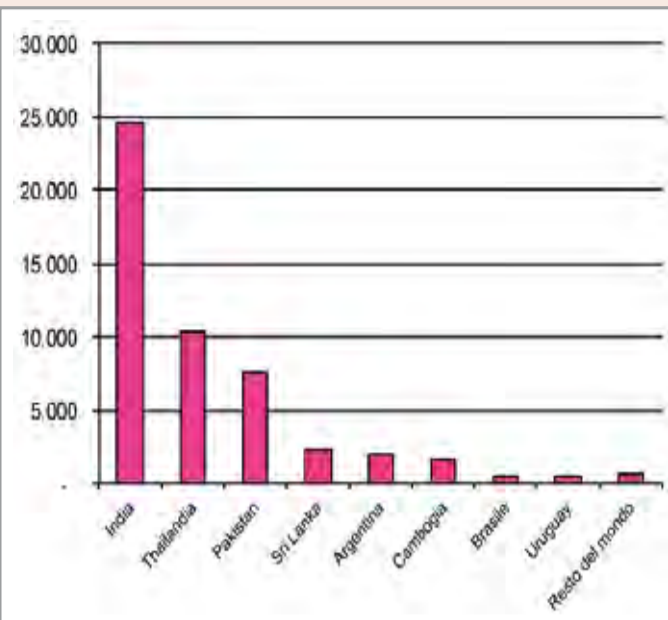
PAESI	IMPORT	PAESI	EXPORT
Regno Unito	236.087	Italia	102.416
Francia	144.637	Romania	20.377
Paesi Bassi	96.805	Spagna	23.443
Germania	73.023	Grecia	3.574
Spagna	66.276	Portogallo	3.306
Italia	50.130	Bulgaria	2.663
Portogallo	47.179	Francia	2.600
Polonia	34.720	Rep.Ceca	2.296
Belgio	24.196	Germania	1.561
Svezia	23.157	Slovenia	1.646
Rep.Ceca	7.766	Paesi Bassi	836
Altri Ue	43.187	Altri Ue	2.422
Totale	847.163	Totale	167.140
<i>Rotture di riso</i>	<i>252.340</i>	-	-

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



IMPORTAZIONI ITALIA

Principali provenienze - Situazione al 21/08/2012 (dati espressi in tonnellate base riso lavorato)

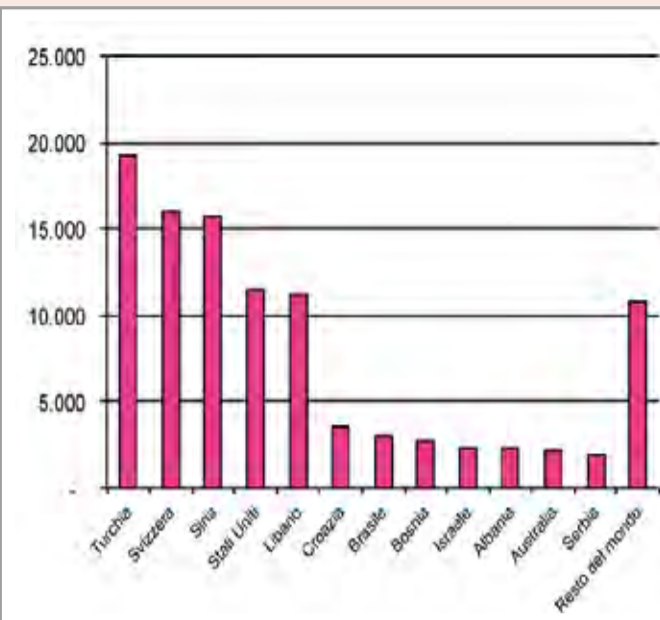


India	24.671
Thailandia	10.280
Pakistan	7.600
Sri Lanka	2.310
Argentina	1.921
Cambogia	1.677
Brasile	480
Uruguay	439
Resto del mondo	752
TOTALE	50.130

Tondo	151
Medio/Lungo-A	601
Lungo B	49.378
Totale	50.130

ESPORTAZIONI ITALIA

Principali destinazioni - Situazione al 21/08/2012 (dati espressi in tonnellate base riso lavorato)



Turchia	19.244
Svizzera	16.009
Siria	15.653
Stati Uniti	11.448
Libano	11.220
Croazia	3.599
Brasile	2.956
Bosnia Erzegovina	2.718
Israele	2.317
Albania	2.284
Australia	2.217
Serbia	1.922
Resto del mondo	10.829
Totale	102.416

Tondo	13.914
Medio/Lungo-A	81.161
Lungo B	7.341
Totale	102.416

BORSA DI NOVARA

Prezzi espressi in Euro per tonnellata

RISONI

	30/07/12		06/08/12		13/08/12		20/08/12	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
BALILLA	N.Q.	N.Q.						
SELENIO	N.Q.	N.Q.						
LIDO-FLIPPER	280	300						
ARIETE-LOTO-NEMBO	N.Q.	N.Q.	C	E	C	E	C	E
S. ANDREA	290	310	H	I	H	I	H	I
BALDO	N.Q.	N.Q.	U	S	U	S	U	S
ROMA	255	310	S	I	S	I	S	I
ARBORIO-VOLANO	290	320	U	V	U	V	U	V
CARNAROLI	340	380	R	A	R	A	R	A
THAIBONNET-GLADIO	N.Q.	N.Q.						

BORSA DI VERCELLI

Prezzi espressi in Euro per tonnellata

RISONI

	31/07/12		07/08/12		14/08/12		21/08/12	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
BALILLA, CENTAURO E SIM.	N.Q.	N.Q.					N.Q.	N.Q.
SELENIO E SIMILARI	N.Q.	N.Q.					N.Q.	N.Q.
FLIPPER E SIMILARI	N.Q.	N.Q.					N.Q.	N.Q.
LOTO, NEMBO E SIM.	300 ⁽¹⁾	330 ⁽¹⁾	C	E	C	E	N.Q.	N.Q.
AUGUSTO	N.Q.	N.Q.	H	I	H	I	N.Q.	N.Q.
S. ANDREA	290	320	U	S	U	S	280	310
ROMA	295	325	U	V	U	V	295	325
BALDO E SIMILARI	N.Q.	N.Q.	R	A	R	A	N.Q.	N.Q.
ARBORIO E VOLANO	295	330					N.Q.	N.Q.
CARNAROLI E KARNAK	350	390					340 ⁽¹⁾	380 ⁽¹⁾
THAI, SIRIO, GLADIO E SIM.	N.Q.	N.Q.					N.Q.	N.Q.

(1) quotazioni nominali

BORSA DI MILANO

Prezzi espressi in Euro per tonnellata

LAVORATI

	31/07/12		07/08/12		14/08/12		21/08/12	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
ARBORIO-VOLANO	800	850					800	850
ROMA	805	835					805	835
BALDO	815	845					815	845
RIBE-LOTO E SIM.	790	830	C	E	C	E	790	830
S. ANDREA	760	800	H	I	H	I	760	800
THAIBONNET E SIM.	660	680	U	S	U	S	660	680
VIALONE NANO	960	1010	U	S	U	S	960	1010
PADANO-ARGO	750	790	U	V	U	V	750	790
LIDO E SIMILARI	780	820	R	A	R	A	780	820
ORIGINARIO E SIM.	585	635					585	635
CARNAROLI	990	1040					960	1010
PARBOILED RIBE	895	935					895	935
PARBOILED THAI	760	780					760	780
PARBOILED BALDO	910	940					910	940

BORSA DI MORTARA

Prezzi espressi in Euro per tonnellata

RISONI

	03/08/12		10/08/12		17/08/12		24/08/12	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
BALILLA								
SELENIO								
FLIPPER-ALPE-LIDO								
PADANO-ARGO	C	E	C	E	C	E	C	E
VIALONE NANO	H	I	H	I	H	I	H	I
S. ANDREA	U	S	U	S	U	S	U	S
LOTO E SIMILARI	U	T	U	T	U	T	U	T
ARIETE E SIMILARI	S	I	S	I	S	I	S	I
AUGUSTO	U	V	U	V	U	V	U	V
ROMA	R	A	R	A	R	A	R	A
BALDO								
ARBORIO-VOLANO								
CARNAROLI								
THAIBONNET								
ALTRE INDICA								

BORSA DI PAVIA

Prezzi espressi in Euro per tonnellata

RISONI

	01/08/12		08/08/12		15/08/12		22/08/12	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
BALILLA (ORIGINARIO)								
SELENIO								
LIDO-FLIPPER E SIM.	C	E	C	E	C	E	C	E
PADANO-ARGO	H	I	H	I	H	I	H	I
VIALONE NANO	U	S	U	S	U	S	U	S
S. ANDREA	U	T	U	T	U	T	U	T
ARIETE-LOTO E SIM.	S	I	S	I	S	I	S	I
ROMA	U	V	U	V	U	V	U	V
BALDO	R	A	R	A	R	A	R	A
ARBORIO-VOLANO								
CARNAROLI								
THAI-GLADIO E SIM.								

Il Risicoltore

Direzione - Redazione - Amministrazione
Milano - Via San Vittore, 40
Tel. 02 8855111

Direttore responsabile: Paolo Viana
Tel. 348.8510122 Email: paolo.viana@yahoo.it
Regist. Tribunale di Milano: n. 4365 del 25/6/1957
Editore: Ente Nazionale Risi - Vercelli
Direttore Generale: Roberto Magnaghi

Editing e pubblicità:
Laboratori Creativi Pastore Sas
Mobile 347.8249878
Tel. 02.4230617 - Fax 1782768995
E-mail: pasto.giuse@tiscali.it

Stampa e distribuzione
Tipo-litografia Grafica Santhiense snc
Corso Nuova Italia, 15/B - 13048 Santhia (VC)
Tel./Fax 0161 94287 - E-mail: grafica@graficasanthiense.it

Le fotografie riprodotte in quest'edizione sono tratte da: Archivio Ente Nazionale Risi; Archivio Associazione Irrigazione Est Sesia; Archivio Fac; Archivio Fusar; Archivio Nello Scavo; Archivio Unacoma; Archivio Usda; Guida Gallo. I 100 Risotti dei più grandi Ristoranti del Mondo, RisoGallo/De Agostini; Risotti e ancora risotti, GB Editrice; Riso creativo nei piatti d'autore, Gribaudo; Riso. Allegria in tavola, Ed. Quadratum; Storia, terra e sapori di Lombardia, Regione Lombardia; Terre del riso, Silvana Editoriale; Ricette da tutto il mondo. Il riso. Koneman; Lasciolto del vino, Comunica; Il riso Violone Nano Veronese I.G.P., CCIAA Verona.

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 31 agosto 2012.
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente dalla volontà dell'Editore e della redazione.

Informativa ai sensi dell'art. 7 D.Lgs. 196/2003
I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione.
In ogni momento è possibile avere accesso ai propri dati chiedendone l'aggiornamento o la cancellazione.

IL TROVAUFFICIO



www.enterisi.it

Servizio di Assistenza Tecnica

Telefono	Tecnico	Sede di lavoro
320 43 25 357	Simone Boattin	Codigoro
320 43 25 358	Alessandra Bogliolo	Novara
320 43 25 359	Paola Castagna	Pavia
320 43 25 360	Massimo Zini	Pavia
320 43 25 361	Bruna Marcato	Mortara
320 43 25 362	Cesare Rocca	Vercelli
320 43 25 363	Carlotta Caresana	Vercelli
320 43 25 364	Lucio Zermiani	Isola della Scala
320 43 25 365	Sandro Stara	Oristano
320 43 25 367	Massimo Giubertoni	Novara
320 43 25 368	Franco Sciorati	Pavia
334 62 54 910	Dario Manuello	CRR

Sede Sede Centrale

Indirizzo Via San Vittore, 40
Città 20123 Milano
Telefono 02 8855111
Fax 02 861372
E-mail info@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 9:30-12:30 - 13:30-17:00
Servizi Presidenza - Direzione Generale
Area mercati e Rapporti UE
Amministrazione - Personale
URP - CED

Sede Centro Ricerche sul Riso

Indirizzo Strada per Ceretto, 4
Città 27030 Castello D'Agogna
Telefono 0384 25601
Fax 0384 98673
E-mail crr.info@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 9:30-12:30 - 13:30-17:30
Servizi Biblioteca - Laboratori

Sede Ufficio Operativo

Servizi Emissione certificati
Dichiarazioni esp.
Raccolta denunce e documenti

Telefono 0161 257031
Fax 02 30131188
E-mail richieste@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8:30-12:30 - 14,00-16:30

Sede Sezione di Ferrara

Indirizzo Via Leoncavallo, 1
Città 44021 Codigoro
Telefono 0533 713092
Fax 0533 713405
E-mail sez.ferrara@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8:30-12:30 - 14,00-16:30
Servizi Assistenza tecnica - Uff. Buoni

Sede Sezione di Novara

Indirizzo Via Ravizza, 10
Città 28100 Novara
Telefono 0321 629895
Fax 0321 612103
E-mail sez.novara@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8:30-12:30 - 14,00-16:30
Servizi Assistenza tecnica - Uff. Buoni

Sede Sezione di Pavia

Indirizzo Via Calatafimi, 13
Città 27100 Pavia

Telefono 0382 24651
Fax 0382 304820
E-mail sez.pavia@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8:30-12:30 - 14,00-16:30
Servizi Assistenza tecnica - Uff. Buoni

Sede Sezione di Vercelli

Indirizzo P.zza Zumaglini, 14
Città 13100 Vercelli
Telefono 0161 257031
Fax 0161 213209
E-mail sez.vercelli@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8:30-12:30 - 14,00-16:30
Servizi Assistenza tecnica - Uff. Buoni

Sede Ufficio di Isola della Scala

Indirizzo Via Nazario Sauro, 9
Città 37063 Isola della Scala
Telefono 045 6630486
Fax 045 6639833
E-mail uff.mantova@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8:30-12:30 - 14,00-16:30
Servizi Assistenza tecnica - Uff. Buoni

Sede Ufficio di Mortara c/o CRR

Indirizzo Strada per Ceretto 4

Città 27030 Castello d'Agogna
Telefono 0384 90801 - 0384 2560204
Fax 0384 294084 - 02 30132944
E-mail uff.mortara@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 9:15-12:30 - 13:30-16:30
Servizi Assistenza tecnica - Uff. Buoni

Sede Servizio rese c/o Sala Contrattazione

Indirizzo Piazza Trieste 3
Città 27036 MORTARA
Telefono 0384 98672
E-mail rese.mortara@enterisi.it
Orari Ven: 8:30-12:30
Servizi Rese alla lavorazione

Sede Ufficio di Oristano

Indirizzo Via Ozieri, 21
Città 09170 Oristano
Telefono 0783 78641
Fax 0783 72557
E-mail uff.oristano@enterisi.it
Orari Lun-Ven: 8:30-12:30
14,00-16:30
Servizi Assistenza tecnica - Uff. Buoni

ESCLUSIVO - A COLLOQUIO CON UN CAMPIONE DI ATLETICA CHE VIENE DALLE RISAIE PIEMONTESE

«Le mie Olimpiadi povere e belle»

Livio Berruti, medaglia d'oro nel '60: «Le gare non rendevano ricchi ma orgogliosi dell'Italia»

Anche lui, 52 anni fa, ha provato le stesse emozioni degli atleti azzurri impegnati lo scorso luglio alle Olimpiadi di Londra. Anche lui ha sperimentato la tensione della vigilia, l'immensa gioia della vittoria, l'esaltazione di migliaia di sostenitori. Solo che, 52 anni fa, i giochi dei cinque continenti erano ben diversi da oggi. «Oggi le Olimpiadi sono un grosso spettacolo, condizionato da interessi economici e politici, e tutto si svolge in funzione degli sponsor», commenta Livio Berruti, classe 1939, campione olimpico dei 200 metri piani alle XVII Olimpiadi di Roma 1960. Corse in 20"5, uguagliando il record del mondo sulla distanza.

«Gli atleti di oggi - continua - sono ovviamente appassionati come lo eravamo noi. Ma eravamo più liberi. I mass media non erano invadenti e gli sponsor non ci dettavano l'agenda. Eravamo,

Servizio esclusivo di

Aurora Gabbiani

e restavamo anche dopo le vittorie, persone comuni». Insomma, meno divi e più sportivi. «Certamente - afferma - perché lo sport era solo un momento della nostra vita. Le gare non ci rendevano ricchi, non potevamo permetterci, come gli atleti di oggi, di "andare in pensione" a 40 anni. Come tutti gli atleti della mia generazione, anche io ho lavorato dopo l'Oro olimpico: responsabile stampa per una società, un lavoro normale. Lo sport mi ha dato delle opportunità, ovviamente, ma non soltanto materiali. Io, per esempio, ero un chimico, timido nel mostrarsi in pubblico e impacciato nel parlare. Grazie alle Olimpiadi, invece, ho scoperto che mi piaceva la comunicazione, sono riuscito a supera-

re gli ostacoli, anche quelli personali. E ho trovato un lavoro che non avrei mai immaginato di poter svolgere».

E oggi di quell'esperienza, rimane ancora molto. «Soprattutto - confida ancora Berruti - la consapevolezza di aver rappresentato, anche con le nostre vittorie, la rinascita dell'Italia dopo la guerra: un Paese più povero di quello di oggi, ma forse più ricco di ideali».



La finale delle Olimpiadi di Roma



Berruti a Stroppiana



Berruti alle olimpiadi invernali di Torino



Con Wilma Rudolph, tre medaglie d'oro nel '60

«Mangiavo tanto riso perchè mi piace, non seguivo una dieta»

L'Angelo dei 200 metri piani ci racconta il rapporto tra il nostro cereale e gli sportivi

«La dieta del campione? Non esiste». È categorico Livio Berruti. Ma poi spiega: «Di certo, occorre seguire una dieta equilibrata. Ma poi, ogni regime alimentare deve essere adattato alle esigenze del singolo soggetto. Conoscevo un atleta che decise di seguire la dieta di un campione americano, il quale attribuiva le sue vittorie al fatto di bere 6 sei litri di latte al giorno. Iniziò anche lui e sa cosa accadde? Dopo pochi mesi dovette interrompere, perché stava compromettendo il suo fisico. Insomma, non tutto va bene per tutti». Il che significa anche diffidare delle diete generaliste, che

promettono di ottenere ottimi risultati in pochi giorni. «L'importante è non distorcere le proprie abitudini alimentari. È provato che, se si mangia quello che piace, intervengono maggiormente i succhi gastrici, quindi la digestione risulta più efficace. È scontato dire che chi fa sport debba seguire un'alimentazione leggera: prima di una gara si mangia poco, dopo invece si recupera. Ma ognuno deve seguire le proprie abitudini, anche se a parere mio la dieta mediterranea è la migliore, perché prevede un equilibrio corretto tra proteine e carboidrati». E l'olimpionico Berruti che cosa man-

giava? «A me il riso è sempre piaciuto molto. Del resto sono piemontese, sono vissuto nella cultura del "chicco bianco". Ho sempre mangiato il riso perché lo trovo più digeribile della pasta. Mi ricordo che prima delle gare ci consigliavano di rimanere leggeri e, quindi, riso in bianco: ma io ho sempre preferito quello ben condito, che mangiavo nonostante il divieto». Sarà stato forse questo il segreto del successo? Certo, Livio Berruti era abituato a fare di testa sua. Nella finale, per esempio, volle correre con le scarpe bianche da tennis, quelle comuni, rinunciando alle più confortevoli Adi-

das. Quelli erano tempi in cui valeva solo la forza delle gambe e la capacità dei polmoni: il record di Berruti fu realizzato su terra battuta e non sulle superfici sintetiche moderne, che restituiscono la spinta impressa. Solo nel 1980, venti anni dopo, Pietro Mennea sarà in grado di far segnare lo stesso tempo.

Da allora, Livio Berruti divenne per tutti "l'angelo", per la leggerezza della falcata e la grazia con la quale esprimeva la sua potenza. Quella vittoria fu simbolica anche perché Berruti spezzò il dominio statunitense in quella specialità e fu il primo atleta

italiano a gareggiare e vincere una finale olimpica. Eppure, lui per anni preferì definirsi così: «Un turista dello sport. Lo praticavo con disincanto. Per me era gioia e i risultati sono venuti senza che io me ne sia reso conto». Del resto, aveva iniziato a correre per caso, dopo essere passato per il tennis e per l'atletica leggera. Non si montò la testa, e seppe uscire dallo sport così come c'era entrato: senza gossip, né prime pagine, senza scandali né sospetti di doping. «È stata forse l'ultima Olimpiade con un volto umano», ama ripetere. E chissà che non sia vero.

IL PIATTO PREFERITO

Da buon piemontese, è un amante del risotto ma anche un ottimo conoscitore del riso. Per questo, se gli chiedi il suo piatto preferito, Livio Berruti risponde senza esitare: «La Panissa!». Un po' calorica, forse... «No, è solo un concentrato di energia, va benissimo per chi fa sport. Ma, mi raccomando, deve essere la vera Panissa vercellese».

E sì, perché c'è differenza tra la ricetta della Panissa vercellese e quella della Paniscia novarese, soprattutto per la presenza nella prima del salamino della duja (sotto grasso) e per l'utilizzo dei fagioli di Saluggia, anche questi un prodotto tipico della pianura vercellese. Inoltre, la ricetta della Paniscia novarese comprende molte più verdure. La Panissa vercellese è un piatto

molto tipico in Piemonte, perché è ricco di ingredienti dal gusto corposo, tradizionale. E poi perché rispetta l'antico proverbio: «Il riso nasce nell'acqua e muore nel vino».

Una pubblicazione dell'Azienda di Promozione Turistica attesta il ritrovamento, presso l'archivio del comune di Villata, del menù di un pranzo di nozze settecentesco, in cui, tra gli altri piatti locali, era indicata "la Pa-



nissa con i fasioi e salam vecc" (Panissa con fagioli e salame vecchio).

La preparazione della Panissa è abbastanza laboriosa, per questo si consiglia di attrezzarsi per tempo.

La ricetta la prendiamo da www.risoiitaliano.org. Per quattro persone occorrono un aglio, una carota, una cipolla e mezzo (una intera e la mezza da affettare), 200 grammi di fagioli di Saluggia, 100 grammi di lardo senza cotenna, un pomodoro maturo da sugo, 400 grammi di riso baldo, un salamino della duja, un sedano, in bicchiere di vino rosso e sale.

Dopo aver ammollato i fagioli di Saluggia per circa 12 ore, preparate con gli stessi il brodo necessario alla cottura del riso, unendo la cipolla, la carota, il sedano, l'aglio, il pomodoro tagliato a dadini, il salame e il sale.



Per preparare la Panissa, far sciogliere molto dolcemente il lardo tritato o tagliato a dadini, in modo che produca l'olio necessario a far soffriggere la mezza cipolla affettata e il salame, ormai bollito e schiacciato con la forchetta. Al soffritto così prodotto, unire il Baldo e tostarlo per alcuni minuti, quindi versarvi il vino e far evaporare.

A questo punto, aggiungere grada-

tamente il brodo e i fagioli e far cuocere per circa 20 minuti, mescolando spesso, perché il riso non si attacchi al fondo della pentola.

Si raccomanda di non aggiungere brodo negli ultimi 5 minuti di cottura, perché la Panissa deve risultare ben mantecata e asciutta. Spegner il fuoco e lasciar riposare un paio di minuti, in modo che il riso assorba il condimento residuo e gli aromi. Servire con del pepe macinato. Si può gustare la Panissa con del Barbera fermo.

E per chi vuole assaggiare un ottimo piatto senza trascorrere troppo tempo ai fornelli, ogni anno a Vercelli, nel periodo di Ferragosto, si svolge la "Sagra della Panissa", organizzata dal Comitato Vecchia Porta Casale.