

# IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

 [www.enterisi.it](http://www.enterisi.it) - @EnteRisi



La "Settimana del risotto" a Parigi e Lione e il "Risotto roadshow" a Berlino, Amburgo e Monaco organizzati da ITA ed Ente Nazionale Risi hanno permesso al nostro prodotto di farsi meglio conoscere e stimare

## Germania e Francia apprezzano il nostro riso

Promuovere il riso italiano in alcuni Paesi d'Europa perché possano apprezzarne la qualità e, magari assaggiando un buon risotto, anche la bontà. È questo lo scopo che ha spinto l'Italian Trade Agency, in collaborazione con l'Ente Nazio-

nale Risi, ad organizzare in Francia, a Parigi e a Lione, la "Settimana del risotto" e in Germania, il "Risotto Roadshow" che ha toccato Amburgo, Berlino e Monaco di Baviera coinvolgendo chef e blogger tedeschi.

«Non è la prima azione

promozionale che facciamo in Francia - ha dichiarato il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carra - ma è sicuramente una delle più incisive e il merito va ad ITA che ha creduto nel riso. Per quel che riguarda, invece, la Germania, teniamo presen-

te che il mercato tedesco è strategico per il riso e la diffusione del risotto è la chiave per aprire nuovi spazi in questo mercato».

Significativi anche gli chef coinvolti quali "testimoni" del nostro prodotto nelle due iniziative: in Fran-

cia Philippe Levelle, titolare del ristorante "Miramonti l'altro" a Concesio (Bs), insignito di due stelle Michelin, in Germania l'altoatesino Herbert Hintner del ristorante "Zur Rose" di Appiano.

Ecco gli chef protagonisti degli eventi organizzati da ITA ed Ente Nazionale Risi. A sinistra, Philippe Levelle, titolare del ristorante "Miramonti l'altro" a Concesio (Bs); sopra, l'altoatesino Herbert Hintner del ristorante "Zur Rose" di Appiano

Alla pag. 2-3

## Inizia l'esame della tanto attesa legge sul mercato interno del riso

Lo scorso 9 giugno, il Consiglio dei Ministri ha approvato in prima lettura il decreto legislativo recante disposizioni concernenti il mercato interno del riso, in attuazione della delega prevista dal Collegato agricolo. «Avviamo una riforma attesa da anni dal settore - ha dichiarato il giorno dell'approvazione il Ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina - Abbiamo puntato a semplificare le norme, valorizzare di più le varietà tradizionali italiane e dare più trasparenza in etichetta al consumatore. Questo provvedimento rientra nelle azioni che stiamo portando avanti per un settore fon-

damentale come quello del riso, che attraverso una fase complessa».

Il 22 giugno il decreto è stato, quindi, esaminato dalla Conferenza Stato-Regioni che ha sancito l'intesa con il Consiglio dei Ministri, ed è ora il turno delle Commissioni parlamentari.

Effettuata questa consultazione, il testo tornerà al Consiglio dei Ministri per la seconda lettura e l'adozione definitiva a meno che non ci siano rilievi da parte della Commissione europea che dovrà esprimersi entro la fine di agosto.

A pag. 7



## Prodotti fitosanitari, le nuove etichette

Dallo scorso primo giugno le vecchie etichette dei prodotti fitosanitari sono fuorilegge. In quella data, infatti, è scaduta la deroga di due anni che ha permesso la commercializzazione dei prodotti fitosanitari etichettati secondo la vecchia direttiva 1999/45/CE (DPD) con le classificazioni: tossico, nocivo, irritante.

Così dal primo giugno è entrato in piena applicazione il nuovo regolamento (CE) n. 1272/2008 (CLP) e, di conseguenza, i prodotti fitosanitari dovranno tutti essere imballati ed etichettati secondo i requisiti previsti da questo regolamento. I distributori, compresi i rivenditori al dettaglio, sono tenuti ad assicurare che i prodotti posti in vendita siano adeguatamente etichettati ed imballati ai sensi del citato regolamento CLP.

A pag. 6

### Risobiosystems a sostegno della risicoltura biologica

Ha preso avvio un progetto di ricerca, denominato "Risobiosystems", finanziato dal Ministero delle Politiche agricole e che vede coinvolti le Università e gli Enti di ricerca con competenze sul tema, le autorità regionali e i principali attori del settore, che ha lo scopo di svolgere studi e approfondimenti tecnico-scientifici a sostegno e tutela dei sistemi di produzione di riso biologico nazionale. Il progetto, che si concluderà nel 2019, consiste in diverse attività di ricerca volte a valutare l'attuale livello di conoscenza tecnico-scientifica già acquisita, le agroecologie utilizzate nelle aziende biologiche e ad individuare e valutare tecniche innovative per la gestione della risicoltura biologica, anche dal punto di vista della sostenibilità economica.

A pag. 4

### Puoi controllare se il tuo riso contiene tricalozolo

Negli ultimi giorni, è stato pubblicato il Regolamento (UE) 2017/983 che fissa il nuovo limite massimo di residuo (LMR) di tricalozolo nel riso: 0,01 mg/kg contro il vecchio limite di 1 mg/kg e tutto il riso che presenterà un LMR superiore non potrà essere commercializzato. Tale Regolamento si applica a decorrere dal prossimo 30 giugno 2017 a tutti i prodotti alimentari. Fa eccezione il riso im-



nesso sul mercato prima del 30 giugno 2017 (quindi tutto il raccolto italiano 2016 e degli anni precedenti), per i quali vale il LMR precedente (1 mg/kg). L'agricoltore che intenda dimostrare che il proprio raccolto non ecceda il limite di legge, ora può farlo con facilità: è sufficiente far pervenire i propri campioni presso il Centro Ricerche sul Riso.

Per far ciò, sul sito dell'Ente Nazionale Risi ([www.enterisi.it](http://www.enterisi.it)), nella sezione del Laboratorio Chimico Merceologico, sono disponibili tutte le informazioni per accedere a questo servizio.

A pag. 5

Nematode galligeno del riso: strategie di eradicazione/contenimento e monitoraggio, avviato nella campagna 2017, è attualmente in corso di realizzazione. L'attività di ricerca, coordinata dall'Ente Nazionale Risi in collaborazione con il Servizio Fitosanitario della Regione Piemonte, ha lo scopo di ottenere maggiori informazioni sulla diffusione di questo parassita in Italia e indicazioni circa l'efficacia delle tecniche agronomiche messe in atto per il suo contenimento e/o eradicazione.



Dal Piemonte e dalla Lombardia, terre vocate alla coltivazione del riso, ma anche da altre regioni e perfino dall'estero. Il programma di formazione che ha coinvolto l'Ente Nazionale Risi in questo ultimo anno scolastico è stato davvero ampio ed essendo piuttosto apprezzato si allarga di anno in anno.

Si tratta, in particolare, di attività divulgative nelle scuole, ma interessa anche convegni, incontri tecnici, fiere, visite aziendali, attività divulgative in campagna...

A pag. 9

### Nematode galligeno, il punto sul progetto MELGRI

Il progetto di ricerca denominato MELGRI -

### Cresce l'attività formativa dell'Ente Nazionale Risi

Dalla scuola primaria all'Università passando, in particolare, per gli studenti delle superiori.

**Promuovere il riso italiano in alcuni Paesi d'Europa perché possano apprezzare la qualità e, magari assaggiando un buon risotto, anche la bontà. È questo lo scopo che ha spinto l'Italian Trade Agency, in collaborazione con l'Ente Nazionale Risi, ad organizzare in Francia, a Parigi e a Lione, la "Settimana del risotto", e in Germania, il "Risotto Roadshow" che ha toccato Amburgo, Berlino e Monaco coinvolgendo chef e blogger tedeschi**

#### La "Settimana del risotto" a Parigi e Lione

Dal 26 giugno al 2 luglio, in 15 ristoranti francesi si è svolta la "Settimana del risotto" che ha visto la partecipazione di uno chef francese che ha proposto il risotto in occasione degli eventi organizzati in quella settimana a Parigi. Da Arnaud Pitrois de "Le Clos des Gourmets" di avenue Rapp a Jérôme Moirand del "Tous" di rue Lamartine, per restare nella capitale, hanno mixato sapientemente tradizione e creatività, diffondendo il gusto del risotto in Francia.

«Non è la prima azione promozionale che facciamo in Francia - ha spiegato

il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà - ma è sicuramente una delle più incisive e il merito va ad ITA che ha creduto nel riso».

La presentazione della "Settimana del risotto" si è tenuta lo scorso 6 giugno a Lione, presso l'Istituto Paul Bocuse e l'8 giugno, a Parigi, all'Ecole Ferrandi, e ha visto il coinvolgimento della stampa francese di settore e dei blogger culinari.

#### Il progetto di ITA e ENR

Le presentazioni stampa hanno fatto parte di un progetto più ampio che l'ITA (Italian Trade Agency) che fa capo all'ICE, l'agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione del-

**PROMOZIONE** La "Settimana del Risotto" a Parigi e Lione e il "Risotto roadshow" a Berlino, Amburgo e Monaco

## Il risotto alla conquista di

Protagonisti diversi chef e blogger guidati, in Francia, da Philippe Levellé



le imprese italiane) in collaborazione con l'Ente Nazionale Risi, ha sviluppato per promuovere il riso italiano sul mercato francese. L'iniziativa si è articolata in azioni rivolte alla ristorazione e in azioni dirette al consumatore.

Per quanto riguarda la ristorazione, il progetto prevedeva una prima fase di formazione per la quale l'Ufficio ICE (Istituto Commercio Estero) di Parigi ha organizzato due masterclass, a Lione il 14 marzo all'Institut Paul Bocuse e a Parigi il 15 marzo presso la prestigiosa Ecole Ferrandi, considerata l'Harvard della gastronomia, a cui hanno partecipato, appunto, 15 chef francesi di tendenza

che sono venuti ad apprendere i segreti del vero risotto italiano dallo chef Philippe Levellé, titolare del ristorante "Miramonts" l'altro a Concesio (BS), insignito di due stelle Michelin e del ristorante "L'altro" di Hong Kong che vanta 1 stella Michelin.

Lo chef Léveillé, selezionato come ambasciatore del riso italiano per le sue origini francesi e la doppia cultura culinaria, ha proposto tre ricette di risotto per esaltare le caratteristiche delle tre varietà di riso vo-

cate a questo impiego culinario (Arborio, Camaroli e Valone nano), coniugando la tradizione italiana con ingredienti e gusti d'oltralpe. Ogni chef ha scelto la più adatta alla sua ricetta,

nel rispetto delle regole di base della cucina italiana, che si differenziano sostanzialmente dal modo di trattare il cereale che è prevalso finora nella cucina francese: dunque, non lavare il riso, non usare panna ma solo burro o olio d'oliva e monitorare la cottura aggiungendo gradualmente il

brodo caldo, con una noce di burro.

Inoltre, Levellé ha fornito le informazioni sulle caratteristiche dei diversi tipi di riso, messi a disposizione dall'ENR e sulle ragioni per utilizzare un prodotto italiano per la preparazione del risotto. Gli chef partecipanti hanno poi dovuto "inventare" una loro ricetta con gli ingredienti a disposizione per sperimentare sul campo i suggerimenti di Levellé.

A tutti i partecipanti è stata distribuita della documentazione che, oltre a presentare brevemente l'attività dell'ICE-Agenzia e dell'Ente Nazionale Risi, illustrava le caratteristiche tecniche delle varietà di ri-

**Carrà: «Non è la prima azione promozionale che facciamo in Francia, ma è sicuramente una delle più incisive»**



**LEZIONI TEDESCHE** Carrà: «La diffusione del risotto è la chiave per aprire nuovi spazi in questo mercato»

## Il nostro prodotto è ancora poco conosciuto

Il piatto nazionale a base di riso è partito alla conquista della Germania con il "Risotto roadshow".

Si tratta di un'iniziativa promozionale organizzata da ITA (Italian Trade Agency) con il supporto tecnico dell'Ente Nazionale Risi. Il roadshow si è avvisato di uno chef stellato - l'altoatesino Herbert Hintner del ristorante "Zur Rose" di Appiano - per insegnare ai cuochi tedeschi come si cucina un ottimo risotto. Dal 12 giugno ad Amburgo, poi a Berlino e a Monaco di Baviera, 25 giovani cuochi hanno appreso dal collega italiano i segreti dei nostri chicchi e hanno imparato come sfruttarne al massimo la versatilità e le caratteristiche legate alle diverse varietà. Nell'ambito del roadshow, si è tenuto anche uno show cooking per la stampa: cinque portate tra cui tre piatti di risotto di altissima qualità per presentare adeguatamente il riso italiano ai media tedeschi.

Ogni anno la Germania importa 100mila tonnellate di riso ed è il primo cliente europeo del cereale italiano. Un tecnico dell'Ente Nazionale Risi ha partecipato



Due immagini del "Risotto roadshow" in terra tedesca con il chef stellato altoatesino Herbert Hintner del ristorante "Zur Rose" di Appiano

alle presentazioni, supportate dalla documentazione predisposta dall'ente italiano, che ha fornito anche il riso per le preparazioni. «Si è trattato di una grande occasione per il nostro prodotto - ha spiegato il presidente dell'Ente Nazionale Risi Paolo Carrà - e dobbiamo ringraziare

ITA per la sensibilità dimostrata verso il riso, finanziando interamente questa campagna. Il mercato tedesco è strategico per il riso e la diffusione del risotto è la chiave per aprire nuovi spazi in questo mercato. Insegnare ai cuochi stranieri la preparazione del piatto nazionale e diffondere

questa competenza attraverso le riviste specializzate ci darà una grossa mano ad esportare nel Nord Europa le varietà tradizionali da mercato interno». «L'esperienza è stata senz'altro positiva - ha commentato Cesare Rocca, dell'ENR, di ritorno dalla Germania - Il mercato te-

desco ha una conoscenza del nostro riso estremamente di base e sicuramente da sviluppare, visto anche il grande interesse che questi eventi hanno suscitato. Inoltre, ho notato un grande interesse per la coltivazione di riso biologico, le forme grezze di lavorazione del prodotto come l'integrale, e l'utilizzo del riso semigreggio "Ermes"».

Amburgo e Monaco di Baviera organizzati da ITA ed Ente Nazionale Risi

# francesi e tedeschi

Levellé, e in Germania dall'altoatesino Herbert Hintner



Alcune immagini degli incontri preparatori della "Settimana del risotto" svoltasi in Francia nei giorni scorsi e che ha visto per protagonista il chef Philippe Levellé, titolare del ristorante "Miranotti l'altro" a Concesio (Bo), insieme a una quindicina di altri importanti chef di Parigi e Lione

Settimana del risotto. Anche lo chef Levellé ha preparato una sua ricetta degustata, insieme alle altre, dalla stampa presente.

Al termine della presentazione è stata distribuita una cartella stampa dove sono state illustrate le tipicità del riso italiano e sono stati presentati gli chef francesi che partecipavano all'iniziativa, i loro ristoranti e la ricetta che sarebbe stata inserita nel menu per la Settimana del risotto. Alla stampa sono stati anche offerti in omaggio dei sacchetti con le tre varietà di riso.

L'Ente Nazionale Risi ha messo a disposizione degli chef le varietà di riso richieste per tutte le fasi del progetto di promozione del riso italiano in Francia.

Per pubblicizzare la Settimana del risotto presso il pubblico, sono poi state

so proposte.

## La preparazione a Lione

Nella seconda fase, che si è aperta il 6 giugno, all'Istituto Paul Bocuse di Lione, l'Ufficio ICE di Parigi ha illustrato il progetto a giornalisti e blogger, annunciando la "Settimana del risotto" e gli chef che avrebbero preso parte all'iniziativa. In quell'occasione, Enrico Losi, in rappresentanza dell'ENR ha

parlato delle origini del riso italiano, della produzione, delle esportazioni, delle zone di coltivazione e delle caratteristiche nutrizionali. Dopo questa breve introduzione, gli chef partner dell'iniziativa hanno preparato insieme ai rappresentanti della stampa e ai blogger la ricetta di risotto, da loro appositamente elaborata dopo la masterclass, poi inclusa nel menu dei loro ristoranti durante la



previste diverse inserzioni pubblicitarie su alcune riviste e siti on line, sia di Parigi sia di Lione. Inoltre, per la promozione nei ristoranti partner dell'iniziativa sono state affilate le locandine poi affisse nei locali la settimana precedente l'evento e cavalletti da tavolo che hanno richiamato l'attenzione dei clienti del ristorante, durante la settimana del risotto, sulla ricetta dello chef.

In autunno sarà realizzata la campagna rivolta al consumatore finale con la pubblicazione di un ricettario di risotti su una prima rivista culinaria.

## La preparazione a Parigi

L'8 giugno poi, presso la

scuola Ferrandi di Parigi, si è svolta una specifica presentazione della Settimana del risotto ai food-blogger e ai giornalisti della stampa specializzata.

L'incontro è iniziato con una presentazione del progetto dell'ICE da parte di Gisella De Pace, poi è intervenuta Laetitia Borgo dell'ENR che ha presentato l'Ente Nazionale Risi, ha parlato delle proprietà nutrizionali del riso e ha descritto le caratteristiche dei

tre risi da risotto: Carnaroli, Arborio e Vialone Nano. In seguito, lo chef stellato Philippe Levellé e gli chef

parigini che avrebbero partecipato alla Settimana del risotto si sono prima presentati alla stampa, quindi hanno preparato il risotto che sarebbe stato servito dal loro ristorante durante la Settimana del

risotto, aiutati ai fornelli dai food-blogger e dai giornalisti della stampa specializzata.

**Lo chef Philippe Levellé, selezionato come ambasciatore del riso italiano, ha proposto tre ricette di risotto per esaltare le caratteristiche di Arborio, Carnaroli e Vialone nano**



PRODUTTIVITÀ  
AL VERTICE  
DELLA CATEGORIA.

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

Serie C9000, tecnologia e innovazione al servizio del tuo lavoro.

Per maggiori informazioni contatta il tuo concessionario DEUTZ-FAHR o visita il sito [deutz-fahr.com/it-it](http://deutz-fahr.com/it-it).

Seguici su:  
[www.facebook.com/deutzfahritalia](https://www.facebook.com/deutzfahritalia)  
DEUTZ-FAHR è un marchio di SDF

DEUTZ FAHR

**L'INIZIATIVA** Finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole coinvolge le Università e gli Enti di ricerca con competenze sul tema

# Risobiosystems, un progetto di ricerca, sviluppo e trasferimento a sostegno della risicoltura biologica

Stefano Monaco\*

Le produzioni biologiche, regolamentate a livello comunitario a partire dal Regolamento CEE 2092 del 1991 e successivamente dai Regolamenti CE 834 del 2007 e 889 del 2008, rappresentano un segmento importante dell'agricoltura e dell'agroalimentare italiano. I dati relativi alle superfici agricole coltivate con metodo biologico (circa 1.500.000 ha nel 2016 in Italia - SINAB), al numero di operatori del settore (circa 60.000 in Italia 2015 - SINAB), e l'andamento del consumo di prodotti Bio (+20% nel 2015 rispetto all'anno precedente - ISMEA-Nielsen), dimostrano infatti come l'agricoltura biologica sia una realtà molto importante per i produttori e per i consumatori. Inoltre, le ragioni di tale crescita in Italia sono da considerare durature - ad esempio la necessità da parte dei produttori di mantenere o aumentare il reddito agricolo con produzioni a più alto valore aggiunto o con l'accesso a specifiche misure di sostegno



**FIGURA 1**  
Visita del 23 giugno 2017 a un'azienda risicola biologica coinvolta nel progetto di ricerca

della PAC, la richiesta da parte dei consumatori, e della società più in generale, per una maggiore attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e alla qualità dei prodotti alimentari.

Queste stesse considerazioni di pertinenza sono valide anche per il settore risicolo. Se da un lato le superfici agricole e il numero di produttori di riso biologico sono ancora limitati rispetto ad altre colture, la domanda di prodotti bio derivati da cereali è in continuo aumento e questo rappresenta un forte

incentivo ad aumentare la produzione di riso biologico a livello nazionale. Il sistema produttivo delle aree a riso del Nord Italia, tuttavia, ha caratteristiche proprie legate alla forte specializzazione e intensificazione culturale, per cui l'adozione dei metodi di coltivazione biologica necessita di particolari attenzioni e di approfondimenti.

Con la finalità di svolgere studi e approfondimenti tecnico-scientifici a sostegno e tutela dei sistemi di produzione di riso biologico

nazionale, ha preso avvio un progetto di ricerca, denominato "Risobiosystems", finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e che vede coinvolti, a diverso titolo, le Università e gli Enti di ricerca con competenze sul tema, le autorità regionali e i principali attori del settore. Il progetto, che si concluderà nel 2019, consiste in diverse attività di ricerca volte a valutare l'attuale livello di conoscenza tecnico-scientifica già acquisita, le agrotecniche utilizzate nelle aziende biologiche e ad individuare e valutare tecniche innovative per la gestione della risicoltura biologica, anche dal punto di vista della sostenibilità economica. Il progetto prevede, inoltre, diverse altre attività che affiancano le sperimentazioni: uno studio del sistema di controllo e di vigilanza per il riso biologico, in modo da individuare criticità e suggerire possibili soluzioni a tutela del settore; un'analisi dei dati ambientali di contaminazione da fitofarmaci nelle aree a risicoltura intensiva, per fornire in-

## I risultati attesi

I risultati delle attività di ricerca potranno avere ricadute positive dirette sul settore della risicoltura biologica e potranno essere utilizzati dai risicoltori per migliorare la tecnica culturale delle proprie aziende biologiche, dalla pubblica amministrazione a supporto della produzione dei regolamenti, dagli organismi di certificazione per la programmazione di controlli mirati e dall'industria di mezzi tecnici per lo sviluppo di prodotti dedicati al riso biologico.

Lo svolgimento delle diverse linee di ricerca porteranno a risultati attesi come:

- analisi tecnico-economica dei sistemi culturali per la risicoltura biologica in Italia;
- descrizione delle tecniche di coltivazione valutate, protocolli di coltivazione e proposta di best practices;
- analisi del sistema di controllo di certificazione e linee guida per l'armonizzazione delle procedure di certificazione;
- definizione dei livelli di contaminazione antropica e ambientale nelle aree a risicoltura intensiva e del rischio di trasferimento di fitofarmaci veicolati dalle acque di irrigazione;
- individuazione di possibili partnerati e fornitura di indicazioni relative alle strategie di sviluppo delle risicoltura biologica;
- realizzazione e validazione di una metodologia partecipativa e di un modello agro-economico a supporto delle decisioni di futuri gruppi di lavoro;
- integrazione nel progetto di ricerca della conoscenza di soggetti non appartenenti al mondo scientifico e buona conoscenza del progetto nel territorio di riferimento e nel sistema risicolo biologico;
- realizzazione di un insieme di prodotti divulgativi, workshop, convegni, pubblicazioni scientifiche e tecniche, schede divulgative, filmati.

dicazioni precise agli operatori del settore; valutazioni agronomiche ed economiche dei sistemi culturali, effettuate insieme a reti di aziende biologiche già esistenti.

Un aspetto molto importante per la buona riuscita del progetto è legata alla capacità di coinvolgimento e alla risposta dei diversi attori del settore. A tal fine, vengono condotte attività sperimentali sia in aziende biologiche (Figura 1), sia avvalendosi delle infra-

strutture messe a disposizione dagli Enti di Ricerca (Figura 2). Inoltre, durante la fase di impostazione delle attività, si sono svolti alcuni incontri di confronto sui temi del progetto, ai quali hanno partecipato diverse organizzazioni interessate alla risicoltura biologica. Questa partecipazione verrà promossa anche nel corso del progetto, attraverso nuovi incontri, convegni e giornate tecniche.

\*CREA-RIS



**FIGURA 2**  
Campo sperimentale di risicoltura biologica allestito presso il Centro di Ricerca dell'Ente Nazionale Risi a Castello d'Agogna

## SEMINIAMO FIDUCIA

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

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

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

Marketing pubblicitario a tua finalità promozionale

**Banco Desio**  
Tutti i giorni con te.

**LA SPERIMENTAZIONE** In corso il monitoraggio coordinato dall'Ente Nazionale Risi in collaborazione con il Servizio Fitosanitario di Regione Piemonte

# Nematode galligeno del riso, facciamo il punto della situazione sul Progetto di ricerca MELGRI

Danielle Tenni\*, Fabio Mazza\*, Lorenza Carisio\*\*, Alba Cottoneco\*\*

Il progetto di ricerca denominato MELGRI - Nematode galligeno del riso: strategie di eradicazione/contenimento e monitoraggio, avviato nella campagna 2017, è attualmente in corso di realizzazione. L'attività di ricerca, coordinata dall'Ente Nazionale Risi in collaborazione con il Servizio Fitosanitario della Regione Piemonte, ha lo scopo di ottenere maggiori informazioni sulla diffusione di questo parassita in risaia e indicazioni circa l'efficacia delle tecniche agronomiche messe in atto per il suo contenimento e/o eradicazione.

I Ricercatori e i tecnici dell'ENR, in sinergia con il SFR Piemonte, hanno infatti avviato un'intensa attività di

monitoraggio territoriale, al fine di valutare la presenza del nematode galligeno del riso (*Meloidogyne graminicola*) sul territorio. I controlli attualmente interessanti l'area risicola della Baraggia Biellese e Valsesia, che risulta al momento l'unica zo-

na in Europa in cui sono state rilevate risaie infestate. Nello specifico, l'attività di monitoraggio consiste nella raccolta di campioni di suolo dagli appezzamenti che si trovano nel territorio circostante alle risaie infestate. Tali campioni sono



successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio per la ricerca delle larve del parassita. Oltre ai campionamenti del suolo, viene effettuata un'ispezione visiva delle risaie al fine di identificare delle piante parte epigea delle piante di riso che siano riconducibili a un'infestazione di nematodi. Nelle zone in cui si sospetta un attacco di nematodi viene effettuato di conseguenza il campionamento degli apparati radicali per verificare se siano presenti le galle.

I campioni raccolti sono in fase di analisi presso i laboratori del SFR e al termine del progetto sarà disponibile una mappa della zona, in cui, per ogni appezzamento monitorato, verrà riportata l'indicazione di presenza o assenza del parassita.

Parallelamente all'attività

di monitoraggio è in corso una sperimentazione in pieno campo per valutare le tecniche agronomiche in grado di contenere o eradicare il parassita. Nello specifico, la prova riguarda la valutazione della tecnica di somministrazione e prolungata del suolo di risaia nel ridurre la vitalità delle larve del nematode. Durante il corso della stagione culturale, nelle camere di risaia interessate dalla prova sono effettuati periodicamente campionamenti di suolo, che una volta analizzato permetterà di valutare l'efficacia della tecnica nel contenere il parassita.

Indicazioni più precise sullo sviluppo del progetto saranno disponibili solamente al termine delle attività.

\*Ente Nazionale Risi  
\*\*Servizio Fitosanitario Regione Piemonte



**NOVITA'** L'Ente Risi promuove un servizio di analisi che permette di misurare il residuo del comune fungicida

## Puoi controllare se il tuo riso contiene triciclazolo

Nei giorni scorsi, è stato pubblicato il Regolamento (UE) 2017/1963 che fissa il nuovo limite massimo di residuo (LMR) di triciclazolo nel riso: 0,01 mg/kg contro il vecchio limite di 1 mg/kg e tutto il riso che presenterà un LMR superiore non potrà essere commercializzato. Tale Regolamento si applica a decorrere dal prossimo 30 giugno 2017 a tutti i prodotti alimentari.

Fa eccezione il riso immesso sul mercato prima del 30 giugno 2017 (quindi tutto il raccolto italiano 2016 e degli anni precedenti poiché il risone raccolto e immagazzinato è considerato immesso sul mercato ai sensi dell'articolo 3, punto 8, del regolamento CE n. 178/2002), per i

quali vale il LMR precedente (1 mg/kg).

L'agricoltore che intenda dimostrare che il proprio raccolto non ecceda il limite di legge, ora può farlo con facilità: è sufficiente far pervenire i propri campioni presso il Centro Ricerche sul Riso.

Per far ciò, sul sito dell'Ente Nazionale Risi ([www.enterisi.it](http://www.enterisi.it)), nella sezione del Laboratorio Chimico Merceologico, sono disponibili tutte le informazioni per accedere a questo servizio:

- le "Norme per l'Erogazione del Servizio";
- le "Istruzioni per il Campionamento";
- il "Listino analisi";
- il "Modulo Accettazione campione TCA"

Si consiglia di portare il campione presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agnone, dove il personale predisposto supporterà l'utente per la compilazione del "Modulo Accettazione campione TCA". Qualora il campione venga inviato a mezzo posta è necessario che sia obbligatoriamente accompagnato dal "Modulo Accettazione campione TCA", scaricabile dal sito [www.enterisi.it](http://www.enterisi.it), già debitamente compilato e firmato, con particolare attenzione alla parte anagrafica.

Il costo analitico, per singolo campione, è di 72 euro + IVA; l'analisi sarà effettuata (in base alla richiesta dell'utente) o su risone o su riso semigreggio o il suo riso lavato. Nel caso in cui il cliente

consegna al laboratorio un campione di risone richiedendo l'analisi su riso semigreggio o lavorato, la trasformazione avverrà, senza oneri, a cura dell'Ente Nazionale Risi.

Si rammenta che affinché il campione su cui si richiede l'analisi sia effettivamente rappresentativo della partita è necessario seguire attentamente le modalità di campionamento. A puro titolo informativo, nella sezione laboratorio chimico merceologico del sito [www.enterisi.it](http://www.enterisi.it) (pigi sopra è riportato il link) mettiamo a disposizione le istruzioni con le modalità di campionamento e le indicazioni delle quantità minime da consegnare al Laboratorio. È essenziale che i campioni



che pervengono al laboratorio vengano etichettati in modo chiaro e univoco. In accettazione sarà comunque disponibile il nostro personale per chiarire eventuali dubbi.

L'analisi del Triciclazolo verrà effettuata da un laboratorio accreditato mediante tecnica LC-MS/MS dopo estrazione/separazione e purificazione mediante SPE dispersiva (metodo QuEChERS).

# BIANI F.LLI s.n.c.

## COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



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



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

*I distributori sono tenuti ad assicurare che i prodotti posti in vendita siano adeguatamente etichettati e imballati*

Simone Silvestri\*

Il primo giugno 2017 è scaduta la deroga di due anni che ha permesso la commercializzazione dei prodotti fitosanitari etichettati secondo la vecchia direttiva 1999/45/CE (DPD) con le classificazioni: tossico, nocivo, irritante.

Da tale data è entrato in piena applicazione il nuovo regolamento (CE) n. 1272/2008 (CLP) e, di

**L'agricoltore considerato l'utilizzatore finale è tenuto a disporre delle informazioni aggiornate per un utilizzo in sicurezza del prodotto**

consegua, i prodotti fitosanitari dovranno tutti essere imballati ed etichettati secondo i requisiti previsti dal regolamento stesso. I distributori, compresi i rivenditori (al dettaglio, sono tenuti ad assicurare che i prodotti posti in vendita siano adeguatamente etichettati ed imballati ai sensi del citato regolamento CLP.

L'agricoltore considerato l'utilizzatore finale è tenuto a disporre delle in-

formazioni aggiornate per un utilizzo in sicurezza del prodotto (tramite l'etichetta autorizzata e la scheda di sicurezza aggiornata) anche in conformità a quanto previsto dal Decreto legislativo n. 81 del 2008 in materia di sicurezza sul lavoro e al Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN) che richiede che l'utilizzatore professionista sia tenuto a dotarsi della scheda di sicurezza aggiornata (SDS) quale strumento di informazione integrativo all'etichetta per un uso appropriato del prodotto, dal trasporto allo smaltimento, nonché al fine di attuare correttamente le procedure in caso di emergenza, fatte salve le misure previste nell'etichetta del prodotto ai fini della mitigazione del rischio conseguente all'esposizione dell'uomo e dell'ambiente in corso di man-

**Etichetta attuale**

Composizione di XXXXXXX  
XXXXXXX pure 10.0% (SDSCL)  
Contenitori da 5 a 100

**FRASI DI RISCHIO**  
Possibile irritazione di danni ai bambini non ancora nati.  
Nocivo per gli organismi acquatici; può provocare a lungo termine effetti negativi per l'ambiente acquatico.

**CONSIGLI DI PRUDENZA**  
Evitare il contatto con gli occhi. Non distanziare il prodotto e del recipiente da non con le dovute precauzioni. Usare indumenti protettivi e guanti adatti. Usare contenitori adeguati per evitare l'inquinamento ambientale.

**PERICOLOSO PER L'AMBIENTE**

**NOCIVO**

**Nuova etichetta CLP**

Composizione di XXXXXXX  
XXXXXXX pure 10.0% (SDSCL)  
Contenitori da 5 a 100

**ATTENZIONE**

**INDICAZIONI DI PERICOLO**

**NUOVO**

**CONSIGLI DI PRUDENZA**  
Non respirare prima di aver letto e compreso tutte le avvertenze. Indossare guanti/indumenti protettivi/Proteggere gli occhi/Proteggere il viso. In caso di contatto con gli occhi: sciacquare accuratamente per parecchi minuti. Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare. In caso di inalazione consultare il medico. Simulare il prodotto secondo la normale igiene. Per evitare rischi per la salute umana e per l'ambiente, seguire le istruzioni per l'uso. L'aspirazione ripetuta può provocare secchezza e irritazione delle vie.

**Fonte: Agrofarma**

polazione e utilizzo.

Dal 1° giugno i distributori/rivenditori che detengono presso i propri punti vendita e depositi prodotti non imballati ed etichettati in conformità al regolamento CLP, non possono più venderli o metterli a disposizione di terzi neanche a titolo gratuito.

Il Ministero della Salute, sollecitato da autorità di controllo, associazioni e privati in relazione alla presenza ancora in commercio al 31 maggio 2017 di prodotti fitosanitari immessi sul mercato ante-

cedentemente il 1° giugno 2015, ha emanato lo scorso 8 maggio una circolare di chiarimento sulle corrette modalità di utilizzo dei prodotti in oggetto che recita: «L'agricoltore, utilizzatore professionale di prodotti fitosanitari potrà utilizzare le confezioni acquistate in data antecedente e giacenti presso il proprio magazzino, etichettate e imballate in conformità alla direttiva DPD, purché risultino prodotte in data antecedente il 31 maggio 2015, ed egli sia in possesso della nuova SDS (scheda di sicurezza) re-

datta conformemente al regolamento UE 2015/830 e avente riferimenti di pittogrammi, avvertenze, nomi chimici, indicazioni di pericolo, consigli di prudenza, disposizioni specialistiche, informazioni tossicologiche, chimico-fisiche ed ecologiche unicamente conformi al regolamento

CLP». In caso di controlli l'agricoltore dovrà dimostrare, tramite fattura d'acquisto, che tali prodotti sono stati acquistati anteriormente al 31 maggio 2017 e di essere in possesso della scheda di sicurezza aggiornata.

\*Ente Nazionale Risi

**PROTEZIONE CEREALI**  
Speciale Stoccolga

**L'EFFICACE DISINFESTAZIONE - DEL - RISONE**

**K-OBIOL® + PYGRAIN® + PHYTOROB®**  
MISCELA PRONTA ALL'USO PER IL TRATTAMENTO DIRETTO

La combinazione di K-OBIOL®, PYGRAIN® e PHYTOROB® rappresenta la soluzione più efficace e sicura per il trattamento di tutti i cereali.

- Azione sinergica ancora più efficace.
- Elevato potere abbattente.
- Garantisce una protezione duratura nel tempo (fino a 12 mesi).

**BIOLOGICO NO PBO**

PROTEZIONE CEREALI | CONTROLLO INSETTI | PRODOTTO IGIENE | ATTREZZI AGRARI

**NEWPHARM**  
Agente di Conoscenza

Scopri tutte le soluzioni [www.protezionecereali.it](http://www.protezionecereali.it)

\*K-OBIOL®/UVL® - Reg. n. 6554 e PYGRAIN® - Reg. n. 12703 sono prodotti fitosanitari autorizzati dal Ministero della Salute.

**Il ministro Martina:**  
«Avviamo una riforma attesa da anni dal settore. Abbiamo puntato a semplificare le norme, valorizzare di più le varietà tradizionali italiane e dare più trasparenza in etichetta al consumatore»

In data 9 giugno, il Consiglio dei Ministri ha approvato in prima lettura il decreto legislativo recante disposizioni concernenti il mercato interno del riso, in attuazione della delega prevista dal Collegato agricolo. «Avviamo una riforma attesa da anni dal settore - ha dichiarato il giorno dell'approvazione il Ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina - Abbiamo puntato a semplificare le norme, valorizzare di più le varietà tradizionali italiane e dare più trasparenza in etichetta al consumatore. Questo provvedimento rientra nelle azioni che stiamo portando avanti per un settore fondamentale come quello del riso, che attraverso una fase complessa. Continueremo a insistere con Bruxelles per avere risposte a una crisi di settore che è europea, ma che ci riguarda molto da vicino essendo i più grandi produttori di riso dell'Unione. Lavoreremo anche nei prossimi giorni per avere risposte con-



# Legge sul mercato interno del riso Ok del Governo

crete per i nostri risicoltori, che vengono penalizzati anche dall'ingresso del riso a dazio zero dai paesi asiatici Eba. Serve un pacchetto di misure di sostegno da parte della Commissione e l'attivazione della clausola di salvaguardia prevista dai trattati Eba. Su questo continueremo a lavorare anche nelle prossime ore, così come ci aspettiamo un via libera dall'Ue sul decreto sull'origine obbligatoria in etichetta per il riso inviato a Bruxelles già lo scorso aprile».

Ecco, in sintesi, che cosa prevede il decreto approvato

dal Governo:

- la riorganizzazione e semplificazione della normativa relativa alla commercializzazione del riso, che risale al 1958 e il suo adeguamento anche alla normativa europea;
- la salvaguardia delle varietà di riso italiane;
- il miglioramento genetico di nuove qualità e la valorizzazione della produzione risicola attraverso l'istituzio-

ne di un registro nazionale delle denominazioni di risi tenuto dall'Ente Nazionale Risi; in particolare il provvedimento mira a dotare la filiera risicola di strumenti giuridici basati su criteri oggettivi e trasparenti e determinati per poter "classificare", dal punto di vista della vendita, l'instimabile patrimonio varietale italiano. Sono 200, infatti, le varietà di riso iscritte nel

registro nazionale e tale numero è di per sé sufficiente a porre in evidenza le dimensioni e l'importanza della realtà produttiva;

- la valorizzazione attraverso la denominazione "classico" in etichetta delle varietà di prodotto da risotto oggi più note e maggiormente utilizzate che sono un patrimonio della filiera risicola italiana, come previsto dai principi e criteri direttivi per l'esercizio della delega;
- la tutela del consumatore con più trasparenza delle denominazioni sulle etichette;

• il rafforzamento dei controlli con il relativo nuovo apparato sanzionatorio.

Il 22 giugno il decreto è stato esaminato dalla Conferenza Stato-Regioni che ha sancito l'intesa con il Consiglio dei Ministri, ed è ora il turno delle Commissioni parlamentari.

Effettuata questa consultazione, il testo tornerà al Consiglio dei Ministri per la seconda lettura e l'adozione definitiva a meno che non ci siano rilievi da parte della Commissione europea, che dovrà esprimersi entro la fine di agosto.

**SPERIMENTAZIONE** E' in corso a Bellinzago Novarese: i primi risultati saranno presentati il 7 settembre

## A Cascina Bettola il ritorno del tripianto

Massimo Giubertoni

In risaia si torna alla possibilità di utilizzare il tripianto. Lo scorso 26 giugno sono terminate le fasi di esecuzione, allestimento e preparazione dei campi sperimentali "nuove tecniche di coltivazione riso senza uso di prodotti fitosanitari e concimi chimici" presso l'Azienda Depaoli Gianpiero e Alessandro C.na a Bettola di Bellinzago Novarese.

Festò di queste sperimentazioni sarà presentato nella giornata dimostrativa in campo prevista per il 7 settembre, nell'ambito della manifestazione annuale che l'Ente Nazionale Risi promuove presso la "Cascina Motta" sulla base di un programma che quest'anno partirà proprio da Bellinzago Novarese.



Alcune immagini delle varie fasi della sperimentazione in corso presso l'Azienda Depaoli Gianpiero e Alessandro C.na a Bettola di Bellinzago Novarese, dove si sta provando a reintrodurre il tripianto



zago Novarese.

La giornata, che giunge al trentesimo anno, si svolge grazie alla collaborazione tra Ente Nazionale Risi, Regione Piemonte, Confagricoltura Novara, Coldiretti Novara VCO, Confederazione Italiana Agricoltori di Novara, Ordine degli Agronomi, Ordine dei Periti Agrari e Fondazione Agraria Novarese.

In questo appuntamento tradizionale per la risicoltura novarese si cerca di dare a tutti gli operatori del settore un aggiornamento direttamente sul campo anche sulle novità varietali proposte dalle ditte sementiere: in questo caso ci si concentrerà sulle possibili nuove tecniche di coltivazione riso.

Il tripianto non è una novità in sé, perché è stato applicato in Italia per lungo tempo, ma successivamente è stato abbandonato. Questo progetto nasce ed è finanziato dai PSR della Regione Lombardia.

Allo scopo di studiarne la possi-

bilità reintroduzione, a Bellinzago si è testata una tecnica di tripianto con una sementiera giapponese modificata da tecnici indiani su un terreno con sovescio, pretrattato con arature e diverse erpiche utilizzando la varietà CRLE1, non a caso il riso più precoce, seminato in un vivaio in serra chiusa 15 giorni prima su zolle di torba.

Nelle prossime settimane seguiranno due sarchiate per eliminare le probabili germinazioni di malerbe.

Nell'ambito della stessa sperimentazione, sono state prepa-

rate anche due camere di risaia con semina su terreno pacchiamato con matebi e semina senza uso di prodotti fitosanitari e concimi chimici. Valuteremo durante tutto l'arco di coltivazione come si evolveranno queste tecniche per capire i suoi punti deboli e di forza, gli errori applicativi e le possibili modifiche per rendere possibile e disponibile per il prossimo anno già le prime indicazioni per quanti

voleessero provare a introdurre questa soluzione nella propria azienda.

\*Ente Nazionale Risi



**LOTTA AL BRUSONE** L'attività di monitoraggio promossa dall'Ente Nazionale Risi ha preso il via lo scorso 19 giugno

# Progetto Bruma, ecco gli strumenti di supporto per proteggere il riso da *Pyricularia oryzae* in Piemonte

È iniziata il 19 giugno l'attività di monitoraggio del brusone nelle risaie piemontesi, grazie a un finanziamento della Regione Piemonte che ha approvato il progetto BRUMA nell'ambito del Programma di ricerca, sperimentazione e dimostrazione della Regione Piemonte, per il comparto "Territorio e ambiente" e la linea obiettivo: Studi e strategie di contenimento di problematiche fitosanitarie e malerologiche di particolare gravità ed attualità.

Il progetto trae origine dal Progetto "Lotta al brusone", attivato nel 2008 dall'assessorato all'Agricoltura della Provincia di VerCELLI e, anno dopo anno, seguendo l'esempio dell'area vercellese, l'esperienza è stata estesa sia al territorio novarese grazie all'azione della Fondazione Agraria Novarese (FAN) in collaborazione con la Provincia di Novara.

Con BRUMA si è provveduto a proseguire e migliorare le iniziative, già da alcuni anni, svolte sul territorio da una pool di soggetti esperti.

## Gli attori del progetto

Il progetto è supportato tecnicamente dal Settore fitosanitario e servizi tecnico-scientifici della Regione Piemonte, vede come capofila l'Ente Nazionale Risi con il ruolo di coordinamento e di gestione dei campi sentinella sul territorio, mentre i laboratori di Micologia dell'Università degli Studi di Pavia rappresentano la base

Anche quest'anno si svolgerà l'ormai tradizionale incontro presso la cascina Salsiccia di Vigevano (Pv) organizzato da Carlo e Riccardo Marchesani. L'appuntamento è per sabato 2 settembre 2017 con inizio alle ore 10. A dare supporto a uno degli appuntamenti più importanti per l'agricoltura lombarda saranno l'Ente Nazionale Risi (ENR) e altri enti di sperimentazione agricola. La manifestazione avrà lo scopo di mostrare agli addetti del settore le principali novità della risicoltura.

L'Ente Nazionale Risi, in collaborazione con il CREA di Vercelli, Regione Piemonte e Regione Lombardia, presenteranno un campo dimostrativo dedicato alle varietà di riso recentemente iscritte al registro varietale che verranno illustrate nei particolari dai tecnici della ditta responsabili.



Nei nostri climi temperati la coltura del riso può essere pesantemente danneggiata da infezioni del fungo *Pyricularia oryzae*, agente causale della malattia nota come brusone

scientifici del Progetto e garantiscono, oltre alle analisi di laboratorio, la formazione dei vari collaboratori operativi.

La FAN è l'unità operativa che mette a disposizione i tecnici attivi alla gestione del captaspore, la sede del laboratorio per l'analisi delle spore e mette a disposizione i captaspore nel territorio novarese. La Provincia di Vercelli e il signor Vecco concedono in uso i captaspore per il territorio vercellese e la Fondazione Banca Popolare di Novara garantisce un contributo all'iniziativa.

## Finalità del progetto

È la divulgazione di un bollettino di allerta da rischio brusone specifico per le aree risicole del Novarese e del Vercellese.

Nei nostri climi temperati la coltura del riso può essere pesantemente danneggiata

da infezioni del fungo *Pyricularia oryzae*, agente causale della malattia nota come brusone, distinguibile nei due principali episodi infettivi del "brusone fogliare" (solitamente visibile a fine giugno-luglio) e del "mal del collo" (agosto).

La comparsa e la diffusione delle infezioni sono fenomeni di non semplice previsione, essendo variamente correlabili a: inculo infettivo aereo; condizioni meteorologiche; resistenza varietale; caratteristiche pedologiche e territoriali; pratiche agronomiche.

Grazie a un team di esperti in grado di affrontare questo problema con un approccio metodologico integrato sarà possibile offrire un adeguato e affidabile supporto decisionale a tecnici e risicoltori per la protezione del riso dalla malattia. Questo grazie a indicazioni che

vanno a guidare il risicoltore nello scegliere il momento più idoneo per lo svolgimento dei trattamenti fungicidi.

Il servizio è quest'anno ancora più prezioso considerato l'impossibilità dell'utilizzo del triciolozolo, importante fitofarmaco per il contenimento del brusone.

## Il ruolo dell'Ente Nazionale Risi

Ente Risi, oltre a far parte e coordinare il pool di esperti responsabili della stesura del bollettino, ha realizzato con il supporto di alcuni risicoltori dei campi sentinella seminati con varietà a diverso grado di suscettibilità al brusone tipiche del territorio novarese e vercellese. Questi campi, localizzati nel raggio d'azione dei sei captaspore (ma a una distanza tale da non influenzarne le misurazioni), consistono in appezzamenti o porzione di es-

si in cui non verranno eseguiti i normali trattamenti fungicidi.

Ogni tre giorni, i tecnici ENR svolgeranno rilevii approfonditi nei campi sentinella per individuare e quantificare le eventuali manifestazioni di sintomi della malattia. Tali sintomi, convertiti in valori di un'apposita scala saranno incrociati con i valori relativi alla presenza di spore ottenuti dall'analisi al microscopio dei nastri del captaspore e all'indice di rischio potenziale d'infezione ottenuto dalla simulazione del modello. Questi tre parametri concorrono a quantificare i valori di segnalazione di rischio emessi con il bollettino.

## Le segnalazioni di rischio

Il bollettino consiste in condizioni di rischio infezione da brusone suddivisi per zona di rilevamento. Tali valori sono i seguenti:

• **Rischio 0 - basso:** condizioni scarsamente favorevoli all'insorgenza del brusone;

• **Rischio 1 - medio/basso:** condizioni favorevoli all'insorgenza del brusone solo in presenza di un fattore predisponente (varietà sensibili, terreni leggeri, concimazioni abbondanti...);

• **Rischio 2 - medio/alto:** condizioni favorevoli all'insorgenza del brusone in presenza di più fattori predisponenti (varietà sensibili, terreni leggeri, concimazioni abbondanti...);

• **Rischio 3 - alto:** con-

dizioni estremamente favorevoli all'insorgenza del brusone.

Mentre le postazioni di monitoraggio sono le seguenti:

• in territorio vercellese: Olcinengo, San Giacomo V.s.e., Trino V.s.e.;

• in territorio novarese: Terdobiate, Nibbia, Cameriano.

## Emissione dei Bollettini

I primi Bollettini sono già stati emessi da 19 giugno e si andrà ogni lunedì e giovedì; l'ultimo Bollettino sarà emesso il 17 agosto.

Il Bollettino sarà gratuito, direttamente consultabile on-line sul sito della Regione Piemonte all'indirizzo [www.34cloud.it:8000/pan/](http://www.34cloud.it:8000/pan/) e nei siti internet di Ente Nazionale Risi, della Provincia di Vercelli, della Provincia di Novara, della FAN, delle Associazioni di categoria, e nei portali Agromagazine e Riso italiano.

Ente Nazionale Risi diffonderà il Bollettino attraverso un sms direttamente sul cellulare. Tutti i risicoltori che intendono usufruire del servizio del Bollettino brusone

direttamente sul cellulare e non sono già iscritti al servizio sms di ENR devono autorizzare l'Ente Risi a inviare il messaggio, compilando il documento scaricabile sul sito e consegnandolo alla sezione ENR di competenza.

Verrà inoltre diffuso attraverso e-mail da Fondazione Agraria Novarese.

## Il 2 settembre torna l'appuntamento a Cascina Salsiccia di Vigevano

Il servizio di assistenza tecnica dell'Ente Nazionale Risi ha realizzato due prove dimostrative per l'impiego di concimi a cessione ritardata a confronto con la normale concimazione con urea. In particolare una prova riguarda il concime Agromaster riso 30.8.12 che dovrebbe consentire una concimazione effettuata interamente all'impianto; l'altra prova utilizza il concime con doppio inibitore dell'ureasi Limus 30.0.21. Il Centro Ricerche del Riso dell'Ente ha realizzato per conto di Bayer CropScience Italia un campo prova di

valutazione dei nuovi fungicidi che dovrebbero entrare in concorrenza a sostituire il Triciolozolo. Il settore miglioramento genetico del CRR dell'Ente presenterà una prova di valutazione di diverse varietà per il contenimento della "macchia" sul riso.

Anche quest'anno Basti Italia in un apposito campo vetrina illustrerà la varietà "Clearfield" disponibili in commercio; tra le diverse varietà sarà possibile visionare gli ibridi americani CL XL 745 e Eco5 51 CL della "RiCetec Inc - USA", la varietà Terra CL e Sole CL a granello tondo,

le varietà Nemesis CL e Leonidas CL costituite dal Dr. Eugenio Gentinetta; le varietà Luna CL e Barone CL con granello lungo A costituite dalla Sa.Pi.Se. Nello stesso spazio saranno presentate le varietà a granello lungo A CL33 e con granello di tipo tondo CL15 di Ente Nazionale Risi. L'Ente presenterà anche la varietà CL28 con granello di tipo lungo CL. A 01 direttamente distribuita dalla Tecnosed.

A questi si aggiungeranno altre varietà e sperimentazioni di fungicidi che i risicoltori potranno visionare direttamente.





**L'attività di formazione dell'ENR è in continua espansione: nell'anno scolastico 2016-17 è stata prevalentemente di carattere divulgativo, con lezioni in classe e in campagna, ma ha interessato anche convegni, incontri tecnici, visite aziendali, fiere...**

Dalla scuola primaria all'Università passando, in particolare, per gli studenti delle superiori. Dal Piemonte e dalla Lombardia, terre vocate alla coltivazione del riso, ma anche da altre regioni e perfino dall'estero. Il programma di formazione che ha coinvolto l'Ente Nazionale Risi in questo ultimo anno scolastico è stato davvero ampio ed essendo piuttosto apprezzato si allarga di anno in anno.

Si tratta, in particolare, di attività divulgative nelle scuole, ma interessa anche convegni, incontri tecnici, visite aziendali, attività divulgative in campagna... Tra le scuole coinvolte ricordiamo le molte lezioni svolte all'istituto comprensivo Sierra di

Crescentino (Vc) piuttosto che a quello di Trino Vercellese, con i bambini della primaria di Chieri (To) o di Carmagnola (To), e tanti incontri con gli studenti del tecnico Cavour e del professionale Lanino di Vercelli, oppure con i ragazzi dell'I.T.C.G. Calamandrei di Crescentino, fino agli universitari della Scuola di Agraria e Medicina veterinaria di Padova.

A portare avanti questa attività dell'Ente Nazionale Risi è Cesare Rocca.

«Abbiamo sempre maggiori richieste da parte di scuole e insegnanti grazie al tam-tam che si è creato in questi anni - confida Rocca - Anche la richiesta sempre maggiore di conoscere meglio quello che si mangia ha la



*Coinvolte decine di scuole di ogni genere e grado*

sua influenza: spesso gli insegnanti vogliono approfondire i temi dell'educazione alimentare e chiedono il nostro contributo».

Per le scuole superiori, invece, in molti casi l'intervento dell'ENR è richiesto per le competenze. «A volte gli

stessi insegnanti necessitano di una formazione adeguata per quel che riguarda la coltivazione del riso - spiega Rocca - In quel caso prima incontriamo i docenti a cui diamo indicazioni specifiche, anche di ricerca personale, e poi parliamo con gli alunni».



Alcune immagini degli incontri portati avanti con gli studenti dell'Ente Nazionale Risi. In apertura, una foto in campo con gli alunni dell'ITAS Calamandrei di Crescentino durante una lezione sull'agricoltura conservativa. Qui sopra, gli studenti dell'Agrario Beniamino Marzano di Genova in visita al Centro Ricerche sul Riso. A fianco, Cesare Rocca in una classe del comprensivo Sierra di Crescentino e, a sinistra, gli universitari della Scuola di Agraria e Medicina veterinaria di Padova a Livorno Ferraris



A cura della Confagricoltura Vercelli Biella

## Bloc notes

di Paolo Guttardi

### EFA senza fitofarmaci, protesta Confagricoltura

Nonostante le premesse il Parlamento europeo ha approvato la proposta di regolamento della Commissione che prevedeva il divieto di utilizzo di agrofarmaci sulle cosiddette "aree di interesse ecologico" (EFA). Lo annota con rammarico Confagricoltura che aveva chiesto agli europarlamentari di votare contro la proposta della Commissione che può limitare la produzione di proteine vegetali. Le "aree di interesse ecologico" - spiega Confagricoltura - sono il 5% delle superfici aziendali che gli imprenditori agricoli si impegnano a lasciare incolte o che destinano alla coltivazione, anche

con colture azotofissatrici o colture intercalari di copertura (cover crops). E' questo uno dei principali impegni degli agricoltori beneficiari dei pagamenti diretti della Pac nell'ambito del cosiddetto "greening" o "inverdimento". In questo modo si limita la possibilità di utilizzare queste colture, come la soia, nell'ambito del greening, o perlomeno, a complicare ulteriormente i controlli e la burocrazia.

### Assicurazione agevolata, tra proroghe e incertezze

Da tempo le autorità politiche hanno indicato nelle polizze assicurative lo strumento vero di tutela del reddito incentivando con

importanti contributi e fin dal 1970 con la legge 364 hanno indicato nel "Condifesa" l'organismo dei produttori agricoli deputato ad assolvere al meglio questo compito. Nel tempo il sistema è cambiato e oggi il contributo pari al 65% della spesa ammessa, viene erogato direttamente all'agricoltore a fronte del costo sostenuto per il pagamento dell'assicurazione. In questi giorni il Ministero delle Politiche agricole ha approvato il 3° lotto delle domande di sostegno relative alla campagna assicurativa 2015. Quindi i CAA (Centri di assistenza agricoltori) dovranno provvedere a predisporre le domande di pagamento affinché Agea possa erogare i contributi direttamente ai beneficiari.

Con questo terzo lotto si raggiungerà il 60% circa dei certificati assicurativi 2015. La restante parte dovrebbe essere definita entro l'autunno e a tal fine il Mipaf ha prorogato al 31 ottobre il termine per la presentazione delle domande di sostegno per consentire il superamento delle anomalie di natura in-

formatica esistenti.

### Domande Pac, semplificazione urgente

Alla soddisfazione del Ministero delle Politiche agricole e di Agea sulla performance della presentazione entro la scadenza del 15 giugno, delle domande Pac in forma grafica, non si uniscono certo i Caa i cui tecnici hanno lavorato fino all'ultimo istante tra mille problemi informativi e procedurali per poter compilare le domande della Pac a tutte le aziende agricole delegate. Ma il lavoro non è finito, in quanto occorre riprendere tutte quelle domande presentate sia in forma affiancatura che grafica, provvisoriamente per rifinire la situazione delle particelle, specie quelle condivise o con più utilizzi, il tutto con programmi informativi che non sono ancora definitivi e presentano bugs e intoppi vari. E' chiaro che a questo punto occorrerà metter mano seriamente alle procedure, alle strutture informatiche e normative affinché si possano affrontare serenamente le prossime scadenze.

## IL TROVAFFICIO



Servizio di Assistenza Tecnica	
2000-2010	Trino Vercelli
2010-2015	Strada per Centro, 4
2015-2016	Strada per Centro, 4
2016-2017	Strada per Centro, 4
2017-2018	Strada per Centro, 4
2018-2019	Strada per Centro, 4
2019-2020	Strada per Centro, 4
2020-2021	Strada per Centro, 4
2021-2022	Strada per Centro, 4
2022-2023	Strada per Centro, 4
2023-2024	Strada per Centro, 4
2024-2025	Strada per Centro, 4
2025-2026	Strada per Centro, 4
2026-2027	Strada per Centro, 4
2027-2028	Strada per Centro, 4
2028-2029	Strada per Centro, 4
2029-2030	Strada per Centro, 4
2030-2031	Strada per Centro, 4
2031-2032	Strada per Centro, 4
2032-2033	Strada per Centro, 4
2033-2034	Strada per Centro, 4
2034-2035	Strada per Centro, 4
2035-2036	Strada per Centro, 4
2036-2037	Strada per Centro, 4
2037-2038	Strada per Centro, 4
2038-2039	Strada per Centro, 4
2039-2040	Strada per Centro, 4
2040-2041	Strada per Centro, 4
2041-2042	Strada per Centro, 4
2042-2043	Strada per Centro, 4
2043-2044	Strada per Centro, 4
2044-2045	Strada per Centro, 4
2045-2046	Strada per Centro, 4
2046-2047	Strada per Centro, 4
2047-2048	Strada per Centro, 4
2048-2049	Strada per Centro, 4
2049-2050	Strada per Centro, 4
2050-2051	Strada per Centro, 4
2051-2052	Strada per Centro, 4
2052-2053	Strada per Centro, 4
2053-2054	Strada per Centro, 4
2054-2055	Strada per Centro, 4
2055-2056	Strada per Centro, 4
2056-2057	Strada per Centro, 4
2057-2058	Strada per Centro, 4
2058-2059	Strada per Centro, 4
2059-2060	Strada per Centro, 4
2060-2061	Strada per Centro, 4
2061-2062	Strada per Centro, 4
2062-2063	Strada per Centro, 4
2063-2064	Strada per Centro, 4
2064-2065	Strada per Centro, 4
2065-2066	Strada per Centro, 4
2066-2067	Strada per Centro, 4
2067-2068	Strada per Centro, 4
2068-2069	Strada per Centro, 4
2069-2070	Strada per Centro, 4
2070-2071	Strada per Centro, 4
2071-2072	Strada per Centro, 4
2072-2073	Strada per Centro, 4
2073-2074	Strada per Centro, 4
2074-2075	Strada per Centro, 4
2075-2076	Strada per Centro, 4
2076-2077	Strada per Centro, 4
2077-2078	Strada per Centro, 4
2078-2079	Strada per Centro, 4
2079-2080	Strada per Centro, 4
2080-2081	Strada per Centro, 4
2081-2082	Strada per Centro, 4
2082-2083	Strada per Centro, 4
2083-2084	Strada per Centro, 4
2084-2085	Strada per Centro, 4
2085-2086	Strada per Centro, 4
2086-2087	Strada per Centro, 4
2087-2088	Strada per Centro, 4
2088-2089	Strada per Centro, 4
2089-2090	Strada per Centro, 4
2090-2091	Strada per Centro, 4
2091-2092	Strada per Centro, 4
2092-2093	Strada per Centro, 4
2093-2094	Strada per Centro, 4
2094-2095	Strada per Centro, 4
2095-2096	Strada per Centro, 4
2096-2097	Strada per Centro, 4
2097-2098	Strada per Centro, 4
2098-2099	Strada per Centro, 4
2099-2100	Strada per Centro, 4

<b>Sede</b>	<b>Sede Centrale</b>	E-mail	central@entenerisi.it
Indirizzo	Via San Vittore, 40	Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
	Città 20123 Milano, AD		13.30-17.30
		Sezioni	Biblioteca - Laboratori
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30
		Sezioni	Prodotto
		Indirizzo	Via S. Vittore, 40
		Città	20123 Milano, AD
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30
		Sezioni	Assistenza tecnica - Uffici Buro
		Indirizzo	Via S. Vittore, 40
		Città	20123 Milano, AD
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30
		Sezioni	Assistenza tecnica - Uffici Buro
		Indirizzo	Via S. Vittore, 40
		Città	20123 Milano, AD
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30

<b>Sede</b>	<b>Sede Centrale</b>	E-mail	central@entenerisi.it
Indirizzo	Via S. Vittore, 40	Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
	Città 20123 Milano, AD		13.30-17.30
		Sezioni	Biblioteca - Laboratori
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30
		Sezioni	Assistenza tecnica - Uffici Buro
		Indirizzo	Via S. Vittore, 40
		Città	20123 Milano, AD
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30

<b>Sede</b>	<b>Sede Centrale</b>	E-mail	central@entenerisi.it
Indirizzo	Via S. Vittore, 40	Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
	Città 20123 Milano, AD		13.30-17.30
		Sezioni	Biblioteca - Laboratori
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30
		Sezioni	Assistenza tecnica - Uffici Buro
		Indirizzo	Via S. Vittore, 40
		Città	20123 Milano, AD
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30

<b>Sede</b>	<b>Sede Centrale</b>	E-mail	central@entenerisi.it
Indirizzo	Via S. Vittore, 40	Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
	Città 20123 Milano, AD		13.30-17.30
		Sezioni	Biblioteca - Laboratori
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30
		Sezioni	Assistenza tecnica - Uffici Buro
		Indirizzo	Via S. Vittore, 40
		Città	20123 Milano, AD
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30

<b>Sede</b>	<b>Sede Centrale</b>	E-mail	central@entenerisi.it
Indirizzo	Via S. Vittore, 40	Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
	Città 20123 Milano, AD		13.30-17.30
		Sezioni	Biblioteca - Laboratori
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30
		Sezioni	Assistenza tecnica - Uffici Buro
		Indirizzo	Via S. Vittore, 40
		Città	20123 Milano, AD
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30

<b>Sede</b>	<b>Sede Centrale</b>	E-mail	central@entenerisi.it
Indirizzo	Via S. Vittore, 40	Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
	Città 20123 Milano, AD		13.30-17.30
		Sezioni	Biblioteca - Laboratori
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30
		Sezioni	Assistenza tecnica - Uffici Buro
		Indirizzo	Via S. Vittore, 40
		Città	20123 Milano, AD
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30

<b>Sede</b>	<b>Sede Centrale</b>	E-mail	central@entenerisi.it
Indirizzo	Via S. Vittore, 40	Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
	Città 20123 Milano, AD		13.30-17.30
		Sezioni	Biblioteca - Laboratori
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30
		Sezioni	Assistenza tecnica - Uffici Buro
		Indirizzo	Via S. Vittore, 40
		Città	20123 Milano, AD
		Telefono	02 8855111
		Fax	02 861372
		E-mail	info@entenerisi.it
		Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30
			13.30-17.30

L'INTERVISTA Sandra Salerno, torinese, classe 1967, dodici anni fa ha dato vita al famoso blog "Un tocco di zenzero"

# «Il riso? Perfetto anche a colazione»

«Provatelo con frutta secca, pezzetti di cocco disidratato oppure con mango e papaya tagliati a cubetti»

Paola Picco

**Come divide la giornata tra le sue molteplici attività?**

«Sono un po' blogger, un po' food reporter, un po' consulente. Scrivo tanto ma non troppo. Mi occupo di sviluppo di contenuti per siti dedicati al food, blog aziendali, magazine on line, portali. Oltre a sviluppare contenuti per app (ad esempio Cukiopia per Cuki). Il mio lavoro si potrebbe definire tailor made, cioè fatto su misura per me, ritagliato sui miei spazi, i miei interessi, le mie passioni. Mi occupo anche di piccoli tour enogastronomici, i cosiddetti Foodie Tour, rivolti a chi è interessato a scoprire le bellezze enogastronomiche di città, paesi e territori».

**Ci faccia un esempio di Foodie Tour?**

«Siete a Torino per un week end di relax e vacanza? Volete scoprire la Torino golosa, quella del cioccolato, del biccherino, delle trattorie, dei locali più foodie? Un tocco di zenzero vi propone Torino Golosa- foodieTour: una

Sandra Salerno, torinese, classe 1967, mai potrebbe vivere altrove se non in una grande città: New York, Londra o nella sterminata Australia dove sarebbe a contatto con la natura che tanto ama.

Food writer, food blogger, consulente enogastronomica e anche fotografa. Dodici anni fa dà vita a "Un tocco di zenzero", il blog che, prendendo a prestito il nome da quello dell'omonimo film greco del regista Tassos Boulmetis, candidato all'Oscar nel 2005 come migliore pellicola straniera, racconta in più di mille ricette la passione di Sandra per la cucina. Appetizer, paste fresche, finger food, piccola pa-

sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Risultato? Una piccola enciclopedia culinaria da cui attingere per creare menu inediti per pranzi e cene adatti a tutte le occasioni, quelle più formali e raffinate oppure semplici e veloci ma sempre gourmandes. Il blog, inoltre, diventa sin da subito anche uno spazio per gli appassionati di cucina che cercano "quella" ricetta o l'ispirazione per un nuovo piatto, per chi vuole leggere, aggiornarsi e scambiare opinioni sul mondo del food in maniera informale e non solo tra addetti ai lavori.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Oltre al blog, che si è aggiudicato nel 2009 il prestigioso primo premio nella categoria food & wine dei Macchianera Food Awards, Sandra cura consulenze per produttori piccoli e grandi, collabora alla pubblicazione di libri e scrive per portali web.

Da circa cinque anni Sandra ha poi sviluppato la sezione Travel, dedicata ai viaggi del gusto.

Che dire? Un tocco di zenzero alla scoperta del mondo attraverso le cucine degli altri. Ma non è tutto. Il settimanale F, lo scorso anno, l'ha inserita tra le 200 donne più influenti del mondo. Ovviamente è tra le blogger più famose del web.

rivare fino all'ora di pranzo senza avere il fatidico buco nello stomaco».

**Le varietà usate in cucina?**

«In realtà. A cominciare da quelle classiche che si trovano in tutti i supermercati e nei negozi di prodotti biologici: il Carnaroli e il Baldo».

**Amo i risotti!**

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

«Amo i risotti! Mi piacciono sia con il burro e parmigiano, più golosi con salsiccia e funghi, oppure sontuosi, come uno che ho realizzato con una bisque di gamberi rosati e una nota finale aromatica ed erbacea data dal bagnetto verde di un amico, Paolo Montanaro, che riesce a inventare le cose più strane e originali».

Chi è

miniguida agli indirizzi musei & trendy della città sabauda, compresi alcuni mercati rionali. È una bella idea regala, vero?».

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.

Sticciera piatti per le feste, menu per i celiaci e per quanti soffrono di intolleranze alimentari.



re, alle primizie, agli ingredienti più insoliti: ad esempio al luppolo selvatico, alle ortiche... Si presta anche molto bene ad essere abbinato alla carne, al pesce o ai crostacei. Se lo si avanza, poi, è perfetto per croccante, sformati o stufati. A volte con il riso avanzato faccio anche colazione. Ebbene sì! Non avete mai provato? Con frutta secca, pezzetti di cocco disidratato oppure con mango e papaya tagliati a cubetti. Il riso è, inoltre, un alimento completo, fonte di zuccheri facilmente assimilabili, che permette di ar-

tempo, per preparare il classico risotto con tempi di almeno 18-20 minuti, chiedo aiuto alla mia fidata pentola a pressione. Il risultato non è niente male e ora che l'infornata attecchisce è stato sdoganato anche da Davide Scabin, posso andare tranquilla».

**Progetti a venire?**

«In realtà, dopo anni di lavori vari da dipendente o da libera professionista, ora sto seguendo il mio istinto e il mio cuore, con tanta fatica e sacrifici. Sono una freelance felice. Ricordando il fortunato titolo del libro di Susanna Tamaro, oggi vedo dove mi porta il cuore. Quindi eccomi qui, tra scrittura, viaggi, cucina e fotografia con l'obiettivo di vivere serena e felice, accompagnata dagli affetti più cari e da tanti amici e molto buon cibo».

**Che ne direbbe di promuovere un Foodie Tour nelle zone del riso?**

«Sarebbe un'idea che conosco ancora di più il prodotto e per raccontare anche con le immagini il meraviglioso mondo della risicoltura».



## La ricetta

**Risotto con salmone selvaggio, creme fresche e finocchio**

**Ingredienti**

Riso Carnaroli g 170, 1 fetta di salmone selvaggio affumicato (pescolato), 2 cucchiaini di creme fresche, barba di un finocchio ben lavata e asciugata, 1 cucchiaino di burro sale, pepe nero del Madagascar, zeste di limone (non trattato).

**Esecuzione**

Tostare bene il riso in una pentola d'alluminio o rame, senza aggiungere grasso. Sfumare con il vino rosso, alzare leggermente la f

# Osservatorio Internazionale

A cura di Graziella Melina

**RICE OUTLOOK/1** Le proiezioni dicono che nel 2017/18 si raggiungerà la quota di 481 milioni di tonnellate

## Produzione, piccola marcia indietro

Risulta, però, in rialzo nel Sud est asiatico, in particolare in Cina, India, Indonesia, Bangladesh e Vietnam

Piccola marcia indietro per la produzione globale di riso per il 2017/18 rispetto alle proiezioni precedenti: si stima tocchi quota 481 milioni di tonnellate, in calo di circa 0,3 milioni di tonnellate in confronto alla rilevazione di maggio e di 2,1 milioni di tonnellate rispetto al record dello scorso anno. Secondo il rapporto Rice Outlook di giugno, però, la produzione nel Sud est asiatico si calcola sia in rialzo. Cina, India, Indonesia, Bangladesh e Vietnam si riconfermeranno come i maggiori Paesi produttori di riso. Dal rapporto del dipartimento dell'Agricoltura statunitense emergono due variazioni di rilievo per il 2017/18, entrambi riguardanti l'Asia: America: la produzione della Colombia per il 2017/18 si



stima in calo di 172mila tonnellate per un totale di 1,6 milioni di tonnellate a causa della riduzione di 50mila ettari dell'area coltivata, per un totale di 500mila ettari; inoltre, la produzione della Guyana si calcola sia in diminuzione di 85mila tonnellate per un totale di 605mila tonnellate, sempre a causa della diminuzione dell'area dedicata al riso. Ma nonostante il calo rispetto alle proiezioni del mese precedente, la produzione della

Guyana nel 2017/18 si stima sia in rialzo dell'8% rispetto all'anno passato.

Per quanto riguarda il 2016/17, si calcola che la produzione sia in aumento di 1,6 milioni di tonnellate per un totale di 483,1 milioni di tonnellate, in rialzo di oltre il 2% rispetto all'anno precedente. La produzione dell'India per il 2016/17 si valuta sia in rialzo di 1,5 milioni di tonnellate per un totale di 108 milioni di tonnellate. Segno positivo an-

che per la produzione della Colombia, in aumento di 68mila tonnellate per un totale di 1,72 milioni di tonnellate. La produzione dell'Uruguay per il 2016/17 si stima, invece, in calo di 11mila tonnellate (955mila tonnellate in totale).

Per quanto riguarda il consumo, nel 2017/18 si calcola toccherà il volume di 479,7 milioni di tonnellate, in calo di 0,4 milioni di tonnellate rispetto alle precedenti stime, ma 0,1 milioni

di tonnellate in più rispetto al 2016/17.

La scorta finali globali nel 2017/18 dovrebbero toccare i 120,5 milioni di tonnellate, 0,8 milioni di tonnellate in più rispetto alle stime precedenti e 1,3 milioni di tonnellate in più rispetto al 2016/17. Si tratta del più alto volume di scorte globali dal 2001/02. Le scorte finali globali per il 2017/18 si calcola, però, che siano in diminuzione in India, Thailandia e Stati Uniti.

Le scorte finali globali nel 2017/18 dovrebbero toccare i 120,5 milioni di tonnellate, 0,8 milioni di tonnellate in più rispetto alle stime precedenti. Si tratta del più alto volume di scorte globali dal 2001/02

Per quanto riguarda le esportazioni, non si segnalano particolari variazioni tranne che per gli Stati Uniti (si prevedono in rialzo per il 2018 di 50mila tonnellate per un totale di 3,55 milioni di tonnellate) e per il Bangladesh (si calcola un aumento di 100mila tonnellate per un totale di 400mila tonnellate). Per quanto riguarda il 2017, l'India si dovrebbe confermare come il maggiore esportatore, posizione che detiene dal 2015. Per il 2017, le importazioni del Bangladesh si stima siano in rialzo di 450mila tonnellate per un totale di 600mila tonnellate.

**Nel 2017/18 il consumo toccherà i 479,7 milioni di tonnellate, in calo di 0,4 milioni di tonnellate rispetto alle precedenti stime**

**RICE OUTLOOK/2** Particolarmente significative le riduzioni della quantità di area coltivata a riso (-17%)

## Stati Uniti, stabili le previsioni sul raccolto

Stabile il trend della produzione di riso statunitense: per il 2017/18 si stima si riconfermi a quota 201 milioni di cwt, lo stesso del mese precedente e il 10% in meno rispetto allo scorso anno. Il rapporto Rice Outlook di giugno calcola che la riduzione della produzione sia dovuta a una diminuzione dell'area coltivata del 17% per un totale di 2,6 milioni di acri.

I numeri cambiano poco anche se si scende nel dettaglio. La produzione di riso a grana lunga, infatti, dovrebbe confermare a quota 142 milioni di cwt, il 15% in meno rispetto all'anno passato. Anche quella a grana medio piccola si stima resti invariata a quota 59 milioni di cwt (+2%).

Secondo il dipartimento dell'Agricoltura statunitense, sale, invece, l'utilizzo totale di riso negli Usa nel 2017/18: si calcola debba attestarsi a 237 milioni di cwt, 2 milioni in più rispetto alle precedenti stime, ma più del 4% in meno rispetto all'anno passato. E' costante, a 125 milioni di cwt, l'utilizzo domestico e residuo nel 2017/18, -5% rispetto all'anno passato. La conferma vale anche per l'utilizzo di riso domestico e residuo a grana lunga, invariato a 95 milioni di cwt, il 7% in meno rispetto all'anno passato, e per quello a grana medio piccola, stabile a quota 30 milioni di cwt, volume invariato rispetto all'anno passato.

Segno positivo per le esportazioni totali di riso statunitense: nel 2017/18 si stima toccherà i 112 milioni di cwt, un paio di

milioni di cwt in più rispetto alle precedenti stime ma sempre oltre il 3% in meno

rispetto alle proiezioni dello scorso anno. Nel dettaglio, le esportazioni di riso grezzo si calcola si attestino a quota 44 milioni di cwt, quindi in calo di 1 milione sia rispetto alle precedenti proiezioni sia nei confronti dello scorso anno, mentre quelle di riso lavorato dovrebbero toccare i 68 milioni di cwt, 3 milioni di cwt in più rispetto alle precedenti stime (però sempre il 1% in meno rispetto alle proiezioni dello scorso anno). In particolare, le esportazioni a grana lunga

**Sale, invece, l'utilizzo totale di riso negli Usa: si calcola debba attestarsi a 237 milioni di cwt, 2 in più rispetto alle stime precedenti**

si valuta tocchino i 77 milioni di cwt, 1 milione di cwt in più rispetto alle

precedenti proiezioni, così come quelle a grana medio piccola si stima tocchino i 35 milioni di cwt, sempre 1 milione di cwt in più rispetto alle precedenti proiezioni.

Calo significativo, invece, per quanto riguarda le scorte finali: nel 2017/18 si calcola tocchino i 34,1 milioni di cwt, 4 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti proiezioni e addirittura il 26% in meno rispetto all'anno passato.

Attestandosi a 46,1 milioni di cwt, le



## CUBA, si punta a produrre di più

Il governo cubano ha annunciato che intende rafforzare la produzione agricola nazionale, cercando di ridurre gli enormi costi del Paese per l'acquisto di alimenti sul mercato internazionale.

Come riporta il sito news.xinhuanet.com, lo sforzo è concentrato soprattutto in aree come la provincia di Granma, a circa 675 km a est della capitale L'Avana.

Granma, nella quale vivono circa

800mila cubani, è infatti un territorio in gran parte agricolo e attualmente è il principale produttore di riso sull'isola, anche se non può soddisfare le esigenze di un mercato in crescita.

«Questa provincia - ha rimarcato Alexander Rojas, funzionario locale del ministero dell'Agricoltura - ha prodotto 12mila tonnellate di riso nei primi cinque mesi dell'anno, con rendimenti superiori a 4,6 tonnellate per ettaro».

scorte iniziali si stima scendano di 2 milioni di cwt rispetto alle precedenti stime e l'1% in meno rispetto all'anno passato. Le scorte iniziali a grana lunga si calcola tocchino i 27,7 milioni di cwt, 1 milione di cwt in meno rispetto alle precedenti proiezioni, ma il 22% in più rispetto all'anno passato; si tratta del volume più alto dal 2011/12. Quelle a grana medio piccola si valuta tocchino i 15,6 milioni di cwt, il 25% in meno rispetto all'anno passato.

Le importazioni statunitensi nel 2017/18 dovrebbero toccare i 24 milioni di cwt, il 2% in meno rispetto all'anno passato. Le importazioni di riso a grana lunga si calcola restino stabili a 3 milioni di cwt.

**BILANCIO** I tre acquirenti principali del riso cambogiano sono stati Cina, Francia e Polonia

# Cambogia e Myanmar, in netto rialzo le esportazioni

Poco confortanti le notizie che arrivano dal Sud Est asiatico: crescono i ritmi dell'export di Cambogia e Myanmar.

## Cambogia, +10% rispetto a un anno fa

Nei primi cinque mesi del 2017, la Cambogia ha esportato 257.637 tonnellate di riso lavorato, in crescita del 10% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

Secondo quanto riporta il sito [news.xinhuanet.com](http://news.xinhuanet.com), la nazione del Sud-est asiatico ha esportato il riso prodotto in ben 57 Paesi in tutto il mondo. In particolare, tra gli acquirenti principali: Cina, Francia e Polonia. Il volume maggiore lo ha importato la Cina, che ha richiesto ben 98.769 tonnellate di riso lavorato dalla Cambogia durante il periodo gennaio-maggio di quest'anno; la Francia ne ha importato 33.459 tonnellate e la Polonia ne ha acquistata 23.036 tonnellate.

Il primo ministro cambogiano Samdech Techo Hun Sen a metà maggio, dopo essere tornato da una visita in Cina, aveva

## Corea del Sud, produzione in calo

La Corea del Sud quest'anno dovrebbe diventare il quindicesimo più grande produttore di riso al mondo. Lo riporta il sito [english.yonhapnews.co.kr](http://english.yonhapnews.co.kr). Come emerge, infatti, da un recente rapporto realizzato dalla Fao (United Nations Food Organization), la Corea del Sud quest'anno dovrebbe produrre 4,1 milioni di tonnellate di riso, in calo del 3,1% rispetto ai 4,2 milioni di tonnellate nel 2016. Il totale dovrebbe corrispondere allo 0,8% di tutto il riso prodotto quest'anno in tutto il mondo, che potrebbe arrivare a 502,6 milioni di tonnellate. I volumi di riso prodotti dalla Corea del Sud sono approssimativa-

mente paragonati a quelli raggiunti dall'Egitto. Secondo la Fao, inoltre, il maggior produttore di riso quest'anno sarà la Cina con 142,3 milioni di tonnellate, seguita dall'India con 110,4 milioni. Indonesia, Bangladesh e Vietnam potrebbero rientrare nella rosa dei primi cinque Paesi.

Stando agli ultimi dati, riferisce ancora il sito [english.yonhapnews.co.kr](http://english.yonhapnews.co.kr), il consumo pro capite del riso dovrebbe ammontare a 125,5 chilogrammi in tutto il mondo, diminuendo rispetto ai 127,4 kg dell'anno scorso. Per la Corea del Sud si stima tocchino i 74,9 kg, rispetto ai 76 kg del 2016.

dichiarato che il Paese asiatico aveva accettato di aumentare il suo contingente di importazione per il riso lavorato cambogiano a 300mila tonnellate nel 2018, a partire da 200mila tonnellate nel 2017. Secondo il ministero dell'Agricoltura, la Cambogia produce più di 9 milioni di tonnellate di riso all'anno. Con questo volume di riso prodotto, riferisce ancora il sito [news.xinhuanet.com](http://news.xinhuanet.com), il Paese può dis-

porre di oltre tre milioni di tonnellate di riso lavorato da destinare ogni anno all'esportazione.

## Myanmar, esportate a maggio 180mila t

Il Myanmar ha esportato a maggio oltre 180mila tonnellate di riso per un valore di oltre 59 milioni di dollari. Il volume di riso esportato a maggio, come riporta il sito [elevatormyanmar.com](http://elevatormyanmar.com), ha superato il volume di aprile di oltre 100mila tonnellate. Il Paese ha esportato 39.115 tonnellate di

riso bianco e parboiled per 11 milioni di dollari dal 28 maggio al 3 giugno, attraverso rotte marittime. In particolare, 6.430 tonnellate di riso sono state esportate in Bangladesh, 625 tonnellate di riso in Madagascar, 250 tonnellate di riso in Andorra, mille tonnellate in Togo, altre 7548 tonnellate a Singapore. Anche se il Myanmar ha esportato in passato l'80% delle sue esportazioni totali di riso tramite le frontiere, questo volume è



sceso al 40%.

«Le esportazioni di riso prima del 2003 sono state principalmente portate a termine dal governo - ha sottolineato il segretario permanente del ministero del commercio Toe Aung Myint -.

Il Paese ha esportato un milione di tonnellate di riso nel 1995 e nel 2002. In seguito, le esportazioni di riso sono state ridotte. Il Myanmar ha superato il suo record quando ha esportato 1,8 milioni di tonnellate di riso nel 2014-15,

dopo aver fondato la Myanmar Rice and Paddy Association e la Myanmar Rice and Paddy Traders Association».

Secondo le proiezioni della Myanmar Rice and Paddy Association, riferisce ancora il sito [elevatormyanmar.com](http://elevatormyanmar.com), il Myanmar dovrebbe guadagnare circa 700 milioni di dollari dalle esportazioni di riso nel 2022.

Contro brusone ed elmintosporiosi

1 nuovo fungicida con la forza di 2

NOVITÀ esclusiva Syngenta



2 principi attivi

1 trattamento unico

Amistar Top

syngenta.

Syngenta è uno dei principali attori dell'agro-industria mondiale. Il gruppo impiega più di 28.000 persone in oltre 90 paesi che operano con un unico proposito: Bringing plant potential to life (Sviluppare il potenziale delle piante al servizio della vita).

Agofarmaco autorizzato dal Ministero della Salute, a base di azoxystrobin 18,0% e difeconazonolo 11,2%. N° di registrazione 15790. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta. ® e TM Marchi registrati di una società del Gruppo Syngenta.

## ASIA La decisione del governo Duterte intende proteggere gli agricoltori locali durante la stagione del raccolto

# Filippine, nuove regole per l'importazione

Si intende passare dal vecchio regime governativo (G2G) al sistema governo-privato (G2P) durante la stagione secca



Il Consiglio nazionale dell'Autorità alimentare delle Filippine (Nfa) ha deciso di apportare modifiche al programma di importazione del riso, passando dal vecchio regime governativo (G2G) al sistema governo-privato (G2P). Lo riporta il sito [newsinfo.inquirer.net](http://newsinfo.inquirer.net).

Leoncio Jun Evasco, presidente del Consiglio del Nfa, ha precisato che «la decisione è coerente

con la richiesta di cambiamento avanzata dal presidente Duterte». Il presidente delle Filippine aveva, infatti, già ordinato di fermare le importazioni di riso privato durante la stagione del raccolto per proteggere gli agricoltori locali. Secondo i funzionari del Nfa, in ogni caso, l'importazione sarà nuovamente ammessa durante la stagione secca. «L'importazione di quest'anno

tra il governo e i privati cerca di eliminare l'antico G2G che è carente di trasparenza», ha spiegato Evasco, aggiungendo che le nuove regole consentiranno una maggiore concorrenza. Per l'importazione guidata dal settore privato e il programma del Volume Minimo di accesso, vengono istituite alcune modifiche. Innanzitutto, come riferisce ancora il sito [newsinfo.inquirer.net](http://newsinfo.inquirer.net), il

periodo di consegna dell'importazione guidata dal settore privato arriverà in tranche. Almeno il 30% dei contingenti di riso importato dovrebbe arrivare da agosto a settembre e il restante volume tra il 17 dicembre e febbraio del 2018.

Le Filippine si stima importino quest'anno almeno 1,5 milioni di tonnellate di riso, il 53,33% in più rispetto alle 700mila ton-

## Cooperative autosufficienti per aumentare la produzione

Nelle Filippine, solo le cooperative autosufficienti sono un'alternativa valida alle sovvenzioni pubbliche in grado di aiutare gli agricoltori ad aumentare la loro produzione di riso. Secondo l'International Rice Research Institute (Irri), come riporta il sito [businessmirror.com.ph](http://businessmirror.com.ph), il governo non può finanziare soltanto i programmi agricoli necessari per aumentare la resa media del riso del Paese a 6 tonnellate per ettaro.

Questi interventi includerebbero tra l'altro nuove infrastrutture, impianti di produzione, innovazione tecnologica, dighe per le acque piovane, sovvenzioni per ridurre i costi di energia elettrica. «Si tratta di requisiti estremamente costosi, improbabili per essere soddisfatti dalle casse del governo», ha sottolineato Peter Jennings, dell'Irri.

L'idea di puntare sulle cooperative, «sarà difficile da attuare, contrastata da interessi di proprietà e soggetta a cattiva gestione finanziaria. Tuttavia - ha ribadito Jennings -, le cooperative agricole autofinanziate sono una strategia valida per aumentare l'area coltivata a riso e raggiungere una media nazionale di rendimento di sei tonnellate per ettaro».

nellate stimate che il Paese ha acquistato dall'estero in anno scorso. La Fao (Food and Agriculture Organization), come riporta il sito [businessmirror.com.ph](http://businessmirror.com.ph), ha stimato che

la produzione di riso filippino quest'anno dovrebbe raggiungere 12,14 tonnellate, volume leggermente superiore alla produzione stimata nel 2016 di 12,11 tonnellate.

## Bangladesh, necessarie nuove quantità di riso

Il governo del Bangladesh ha deciso l'importazione di 250mila tonnellate di riso a 9,8 miliardi di taka. Secondo quanto dichiarato dal Segretario aggiunto Mostafizur Rahman, come riporta il sito [bdnews24.com](http://bdnews24.com), il Bangladesh comprerà 50mila tonnellate di riso parboiled a 470 dollari per tonnellata e altri 200mila tonnellate di riso bianco a 430 dollari per tonnellata.

Vinafod 2, l'agenzia statale di approvazione delle spedizioni attraverso il porto di Chittagong e il 40% attraverso

il porto di Mongla. Nel 2011-12 il Bangladesh ha importato dal Vietnam 250mila tonnellate di riso. Secondo i dati pubblicati dal ministero, le scorte esportate nei magazzini governativi fino al 27 aprile erano pari a 305mila tonnellate, contro le 750mila tonnellate dello stesso mese dello scorso anno. Il governo prevede di acquistare 1,5 milioni di tonnellate di cereali durante la stagione dei raccolti

**Comprerà 50mila t di riso parboiled e 200mila di riso bianco**

di Boro di quest'anno, ma l'obiettivo non sarà facile a causa delle inondazioni dei campi di coltura nel nord-est. Le piogge all'inizio di aprile hanno causato infatti inondazioni a Sunamganj, Kishoreganj, Natokona, Moulvibazar, Sylhet, Habiganj, Moulvibazar e Brahmanbaria. Danneggiate dunque le colture della stagione Boro, che avrebbero prodotto circa 600mila tonnellate di riso.

## 2016/2017, SCORTE IN CALO

	2014/15	2015/16	2016/17
Area coltivata	11.790	11.765	11.700
Scorte iniziali	966	1.582	1.205
Produzione lavorato	34.500	34.500	34.515
Produzione grezzo	51.755	51.755	51.778
Importazioni	1.251	217	50
Forniture totali	36.717	36.309	35.770
Esportazioni	25	4	0
Consumo e residuo	35.100	35.100	35.000
Scorte finali	1.592	1.205	770
Distribuzione totale	36.717	36.309	35.770

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

# RAVARO

COSTRUZIONI MECCANICHE



ISO 9001:2008 CERTIFICATO N°2113  
ISO 14001:2004 CERTIFICATO N°2114

Strada per Vespolate, 6 - 28060 Granozzo (No) - Italy

Tel. 0321/55146 r.a. Fax 0321/55181

[www.officineravaro.com](http://www.officineravaro.com) e-mail: [ravaro@ravaro.it](mailto:ravaro@ravaro.it)



# Il mese del Riso

di Enrico Losi

**BILANCIO** Trasferimenti di risone ridotti, ma restano su livelli settimanali di tutto rispetto

## Le quotazioni tornano a salire

Gli aumenti, seppur di lieve entità, riguardano in particolare i Tondi e i Lunghi B

Il dato saliente del mese di giugno è l'aumento di alcune quotazioni, dopo sei mesi caratterizzati da un calo generalizzato e progressivo. Gli aumenti, seppur di lieve entità, hanno riguardato in particolare i Tondi e i Lunghi B.

Il ritmo dei trasferimenti di risone si è ridotto rispetto al maggio, tuttavia, si è mantenuto su un livello settimanale di tutto rispetto (circa 29.000 tonnellate).

Il confronto con la scorsa campagna evidenzia un aumento dei trasferimenti di circa 59.000 tonnellate (+5%), dovuto all'incremento registrato per i Tondi (+66.150 tonnellate) e i Medi (+4.350 tonnellate) mentre i Lunghi B hanno fatto segnare un calo nell'ordine di 13.400 tonnellate; risultano stabili, invece, i trasferimenti dei Lunghi A.

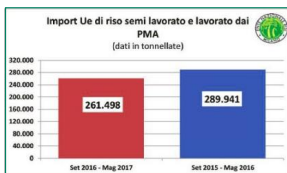
Nell'ambito degli scambi commerciali, ancora una volta spicca l'attività di esportazione verso i Paesi Extra Ue che ha fatto segnare un volume mensile ben superiore a quello registrato nello stesso periodo di un anno fa (+4.000 tonnellate). Dall'inizio della campagna sono state esportate quasi 109.000 tonnellate con un aumento di 11.800 tonnellate (+12%) rispetto a un anno fa.

Relativamente alle consegne verso l'Unione europea, si registra un leggero miglioramento rispetto all'ultima rilevazione ma il dato delle campagne, aggiornato al 31 marzo 2017, mostra ancora un calo (-5.600 tonnellate) rispetto alla campagna precedente.

Sul lato dell'import i dati forniti dal Ministero dello Sviluppo Economico, basati sul rilascio dei titoli di importazione per il riso semigrigio e lavorato, evidenziano un volume complessivo di circa 72.000 tonnellate, base lavorato, in calo di 4.600 tonnellate (-6%) rispetto a un anno fa; prendendo in considerazione anche il risone, il dato complessivo dell'import si attesta a circa 94.600 tonnellate, base lavorato, con un calo di circa 9.800 tonnellate (-9%) rispetto al volume registrato un anno fa.

### Unione europea

Le importazioni effettive dell'Unione europea hanno



superato il milione di tonnellate (1.014.000 t), ma risultando in calo di circa 93.000 tonnellate (-9%) rispetto all'anno scorso.

Nel periodo settembre 2016 - maggio 2017, il flusso di importazione di riso lavorato dai Paesi Memeo (PMA) si è attestato a 261.498 tonnellate (28.443 tonnellate in meno rispetto allo stesso periodo della campagna pre-

cedente). Le importazioni di riso cambogiano si collocano a 207.800 tonnellate, evidenziando una contrazione di 37.789 tonnellate (-15%), mentre le importazioni dal Myanmar risultano in aumento 10.887 tonnellate (+27%), attestandosi a 51.378 tonnellate.

Per quanto riguarda l'export dell'Unione europea, il totale della campagna si è portato a circa 234.000 tonnellate di prodotto, base lavorato, facendo segnare un incremento di circa 41.000 tonnellate (+21%) rispetto all'anno scorso.

### TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 20/6/2017

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferimento	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Soteno	108.940	81.599	74,90%	27.341
Centaro	109.450	82.180	75,08%	27.270
Altri	303.226	247.171	81,51%	56.055
<b>TOTALE TONDO</b>	<b>521.616</b>	<b>410.950</b>	<b>78,78%</b>	<b>110.666</b>
Lido-Alpe	13.205	11.227	73,90%	3.978
Pulsano-Arge	2.445	2.260	92,43%	185
Vialeone nano	28.102	21.858	77,51%	7.244
Vialeone Medio	9.355	7.464	79,79%	1.891
<b>TOTALE MEDIO</b>	<b>58.107</b>	<b>42.819</b>	<b>73,69%</b>	<b>15.288</b>
Lido-Ariete	280.738	220.408	84,57%	60.330
S. Andrea	57.235	38.129	66,62%	19.106
Roma	98.792	69.663	70,50%	29.129
Bado	83.167	76.668	92,19%	6.499
Achiorio-Vialeone	118.671	94.987	79,97%	23.684
Camorilli	113.068	78.288	69,24%	34.780
Vialeone Lungo A	69.290	43.354	62,49%	25.936
<b>TOTALE LUNGO A</b>	<b>885.961</b>	<b>611.577</b>	<b>69,02%</b>	<b>274.384</b>
<b>TOTALE LUNGO B</b>	<b>298.789</b>	<b>212.887</b>	<b>71,32%</b>	<b>85.902</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>1.640.453</b>	<b>1.278.013</b>	<b>77,91%</b>	<b>362.440</b>

Dati espressi in tonnellate di riso grezzo

### CAMPAGNE PRECEDENTI

2015/2016	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	394.771	344.798	87,34%
Medio	46.590	36.472	78,28%
Lungo A	786.333	611.465	77,76%
Lungo B	271.796	226.042	83,17%
<b>TOTALE</b>	<b>1.499.490</b>	<b>1.218.777</b>	<b>81,28%</b>

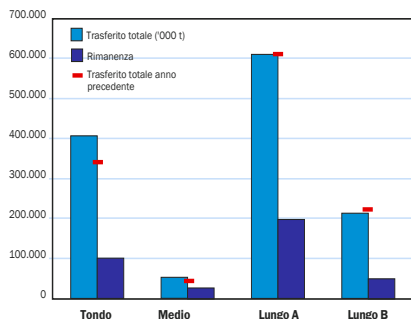
  

2014/2015	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	372.958	353.368	94,75%
Medio	31.799	28.315	89,04%
Lungo A	620.596	553.507	89,19%
Lungo B	425.205	371.500	87,37%
<b>TOTALE</b>	<b>1.450.558</b>	<b>1.306.690</b>	<b>90,80%</b>

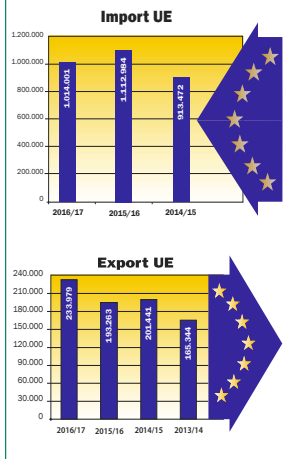
2013/2014	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	395.435	337.751	85,41%
Medio	26.797	23.797	88,80%
Lungo A	556.655	495.118	88,95%
Lungo B	493.847	379.997	76,95%
<b>TOTALE</b>	<b>1.472.734</b>	<b>1.236.663</b>	<b>83,97%</b>

### TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



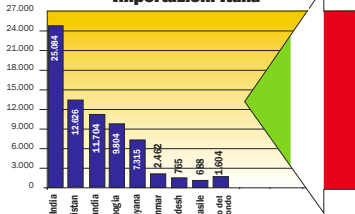
IMPORT & EXPORT UE			
EFFETTIVO SDOGNATO AL 20/6/2017		TITOLI AGRARI RILASCIATI AL 20/6/2017	
(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)			
Paesi	Import	Export	
Regno Unito	208.459	Italia	106.853
Francia	179.371	Grecia	43.113
Paesi Bassi	138.695	Spagna	26.300
Germania	117.154	Portogallo	23.441
Italia	93.743	Bulgaria	15.670
Portogallo	67.820	Regno Unito	5.269
Belgio	58.500	Francia	2.483
Spagna	30.312	Romania	1.926
Rep. Ceca	29.541	Rep. Ceca	1.548
Svezia	22.954	Polonia	1.300
Lituania	9.596	Germania	850
Altri Ue	57.856	Altri Ue	3.226
<b>TOTALE</b>	<b>1.014.001</b>	<b>TOTALE</b>	<b>233.979</b>
Rettore di riso	337.162	-	-

### IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI

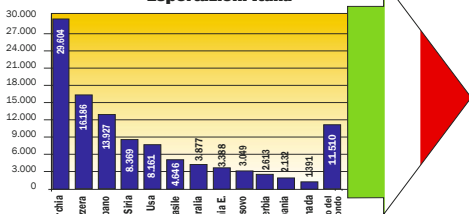


DATI ESPRESI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO

Importazioni Italia



Esportazioni Italia



BORSA DI NOVARA									
Risoni	29/5/2017		5/6/2017		12/6/2017		19/6/2017		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
Sole CL e similari	195	205	195	205	195	205	200	210	
Balilla-Centauro	195	210	195	210	195	210	195	220	
Selenio	255	270	255	270	255	270	265	280	
Lido e similari	225	235	225	235	225	235	225	235	
Loto	275	300	275	300	275	300	275	300	
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	
Dario, Luna CL e similari	225	235	225	235	225	235	225	235	
S. Andrea	200	220	200	220	200	220	200	220	
Balido	315	365	315	365	315	365	315	355	
Roma	185	225	185	225	185	225	190	220	
Arborio-Volano	335	325	335	325	335	325	280	320	
Carnaroli	335	375	335	375	335	375	325	365	
Thalibonni-Giadio e similari	260	270	260	270	260	270	270	280	

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI VERCELLI									
Risoni	30/5/2017		6/6/2017		13/6/2017		20/6/2017		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
Balilla, Centauro e similari	200	210	200	210	200	210	210	220	
Sole CL	190	200	190	200	190	200	190	210	
Selenio e similari	255	270	255	270	260	275	270	285	
Tiplo Ribe	225	235	225	235	225	235	230	240	
Loto* e similari	305	335	305	335	305	335	N.Q.	N.Q.	
Augusto	370	380	370	380	370	380	N.Q.	N.Q.	
S. Andrea e similari	210	220	210	220	210	220	215	225	
Roma** e similari	190	220	190	220	190	220	200	220	
Balido e similari	335	365	335	365	335	365	335	375	
Arborio-Volano	300	340	300	340	290	330	290	330	
Carnaroli e similari	335	385	335	385	325	375	325	375	
Thalibonni e similari	260	270	260	270	265	275	270	280	

\*Prezzo massimo riferito alla varietà Loto - \*\* prezzo massimo riferito alla varietà Roma - (1) Nonale

BORSA DI PAVIA								
Risoni	31/5/2017		7/6/2017		14/6/2017		21/6/2017	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Centauro (originario)	205	220	205	220	210	220	220	225
Selenio	255	270	255	270	255	270	255	270
Lido-Flipper e sim.	220	240	220	240	220	240	220	240
Padano-Argo	310	360	310	360	310	360	310	360
Volante Nano	375	445	375	445	375	445	370	440
S. Andrea	200	220	200	220	200	220	200	220
Loto e Membro	290	310	290	310	290	310	290	310
Dario-Luna CL e sim.	220	240	220	240	220	240	240	270
Augusto	345	370	345	370	345	370	345	370
Roma	185	215	185	215	200	215	215	220
Balido	320	365	320	365	330	355	330	355
Arborio-Volano	310	330	310	330	310	330	310	330
Carnaroli	345	375	345	375	345	375	345	375
Similari dei Carnaroli	300	330	300	330	300	330	300	330
Thalib-Giadio e sim.	265	280	265	280	265	280	270	285

BORSA DI MORTARA								
Risoni	2/6/2017		9/6/2017		16/6/2017		23/6/2017	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e similari	190	205	195	210	205	220		
Selenio	240	270	250	280	250	280		
Centauro	195	210	205	220	205	220		
Volante Nano	390	440	385	435	385	435		
S. Andrea	195	220	195	220	195	220		
Loto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Dario-Luna CL e sim.	230	240	230	240	230	240		
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Roma	190	210	190	210	200	220		
Balido	320	350	320	350	310	340		
Arborio-Volano	275	325	270	320	270	320		
Carnaroli	310	360	310	360	310	360		
Thalibonni	265	275	270	280	275	285		
Altre indic	265	275	270	280	275	285		

BORSA DI MILANO								
Lavorati	30/5/2017		6/6/2017		13/6/2017		20/6/2017	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio	730	780	730	780	730	780	730	780
Roma	495	545	495	545	495	545	495	545
Balido	800	850	800	850	800	850	780	830
Ribe	570	600	570	600	570	600	570	600
S. Andrea	470	500	470	500	470	500	470	500
Thalibonni	580	610	580	610	580	610	590	620
Volante Nano	1045	1105	1045	1105	1045	1105	1025	1085
Padano-Argo	740	840	740	840	740	840	740	840
Lido e similari	570	600	570	600	570	600	570	600
Originario-Comune	500	540	500	540	500	540	510	550
Carnaroli	890	940	890	940	890	940	890	940
Parbollo Ribe	670	700	670	700	670	700	670	700
Parbollo Thalib.	680	710	680	710	680	710	690	720
Parbollo Balido	900	950	900	950	900	950	880	930

IL RISICOLTORE

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

**Direttore responsabile:** Giuseppe Pizzi  
Tel. 039 99 89 243 Email: giuseppe.pizzi@risicoltore.it  
**Regist. Tribunale di Milano:** n. 4365 del 25/6/1957

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

**Pubblicità:**  
Pubbliori srl  
Merate (LC) - via Campi 29/L  
tel 039 99 89 1 - fax 039 99 08 028  
pubbliori@risicoltore.it

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

Questo numero è stato chiuso in pagella il 3 luglio 2017  
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente dalla volontà dell'Editore e della redazione.  
Informazioni a servizi dell'Ente: 7.012.19623023  
I dati personali acquisiti sono trattati a fini editoriali ed esclusivamente dall'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni momento è possibile essere cancellati a priori dal riveditore. Aggiornamenti a: car@risicoltore.it

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

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

CAMPAGNA	Tondo	Medio	Lungo-A	Lungo-B	TOTALE
16/17 (aggiornamento al 31/3/2017)	114.355	8.011	49.122	126.629	298.117
15/16 (aggiornamento al 31/3/2016)	111.014	7.202	46.585	138.623	303.742
Differenza	3.341	491	2.537	-11.994	-5.625
Differenza in %	3,01%	6,53%	5,45%	-8,65%	-1,85%
14/15 (aggiornamento al 31/3/2015)	110.947	7.746	44.273	169.193	332.159

LE PRIME 10 DESTINAZIONI				
Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	Differenza	
Francia	63.650	60.273	3.377	
Germania	60.390	64.410	-4.020	
Regno Unito	35.476	44.821	-9.345	
Belgio	24.782	23.928	864	
Polonia	16.644	14.955	1.509	
Rep. Ceca	14.003	12.771	1.232	
Paesi Bassi	13.447	14.809	-1.362	
Austria	12.089	11.270	819	
Slovacchia	10.023	10.622	-599	
Ungheria	9.226	11.725	-2.499	

## Il concime principe per la risaia



- **Azoto a lento effetto con elevato rendimento**
- **Distribuzione tempestiva senza perdite**
- **Calcio per il terreno e per le piante**
- **Piante sane su un terreno sano**

[www.calciocianamide.com](http://www.calciocianamide.com)

**Aiz** Chem

### Attenzione:

Chi ordina la calciocianamide entro e non oltre il 26 luglio 2017 avrà diritto alle condizioni vantaggiose del ritiro anticipato! La calciocianamide Perlka® è offerta da operatori sul mercato anche in miscela con il cloruro di potassio. Preghiamo di rivolgersi al proprio distributore.