

IL RISOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

 www.enterisi.it @EnteRisi

SITUAZIONE ALLARMANTE A Bruxelles l'Ente Nazionale Risi chiede il blocco delle importazioni dai PMA

L'Europa interlega immediatamente

Anche Bertrand Mazel insiste: «Fino a che punto si deve arrivare perché il settore passi da "sensibile" a "catastrofico"»

Gli appelli che arrivano dai risicoltori di tutta Europa sembrano non interessare i servizi della Commissione. Lo scorso 25 ottobre, infatti, in occasione del Comitato di Gestione, la Commissione europea ha sottolineato che le quotazioni dei risi in Italia risultano in aumento nel corso delle ultime settimane. Non solo: la Commissione ha informato il Comitato circa l'esito della missione effettuata in Cambogia l'11 e il 12 ottobre scorsi, spiegando di aver chiesto agli operatori cambogiani di cercare mercati alternativi a quello europeo, la cui situazione rimane molto delicata. I rappresentanti cambogiani hanno risposto che tale sforzo è già in atto e che le esportazioni verso l'Unione europea stanno risentendo anche della nuova regolamentazione sul limite massimo di residuo della sostanza attiva triciazolo. E tanto sembra essere bastato alla

Commissione. L'Ente Nazionale Risi ha, quindi, fatto presente che la situazione non è così semplice e lineare come descritta dai vertici europei. Infatti, seppur in aumento, le quotazioni dei risi sono, in generale, più basse rispetto alle quotazioni registrate un anno fa. In merito poi alla questione del triciazolo, l'Ente Risi ha evidenziato come nel mese di settembre le importazioni di riso lavorato dalla Cambogia siano risultate addirittura in aumento rispetto al mese di settembre 2016. Inoltre, l'ENR ha attirato l'attenzione del Comitato sul dato delle importazioni delle rotture di riso nell'Ue che si è attestato a un valore record di 383.000 tonnellate, con un aumento del 59% rispetto al dato della campagna 2015/2016 e con una preponderanza del prodotto proveniente dal Myanmar a dazio zero che, attestandosi a ben 297000

tonnellate, copre il 78% dell'import totale.

Una situazione, quindi, allarmante, come ha sottolineato anche il presidente dei risicoltori europei, Bertrand Mazel, rispondendo al COPA-COGECA: «Siamo preoccupati dall'attuale situazione degli stock e delle quotazioni del riso Japonica. Ho avvertito le autorità europee e in particolare il deputato Michel Dantin, che è il nostro referente a livello di Commissione Agricoltura del Parlamento europeo, circa la situazione catastrofica del riso in Europa e della risposta, poco incoraggiante, fornita dalla Commissione sulle importazioni dalla Cambogia. Fino a che punto si deve arrivare perché il settore passi da "sensibile" a "catastrofico"? Bisogna arrivare a vedere una riduzione significativa delle superfici europee?».

A pag. 9



Parte RISTEC, ecco quali opportunità offre

Dimostrare i vantaggi della sommersione invernale, del sovescio di leguminose e delle lavorazioni conservative. È questo l'obiettivo di RISTEC ("Nuove tecniche colturali per il futuro della risicoltura"), il nuovo progetto avviato dall'Ente Nazionale Risi in collaborazione con le Università degli Studi di Torino e Milano.

Altro obiettivo del progetto è quello di favorire la divulgazione delle informazioni derivanti dalle pressenti attività di sperimentazione scientifica tra gli agricoltori, al fine di applicare nell'ottica di una maggiore sostenibilità agro-ambientale dell'areale risicolo. Oltre alla componente ambientale si punta anche a migliorare la produttività delle aziende risicole.

Significativo a questo riguardo è l'esempio di evoluzione della risicoltura in California e Australia, realtà con una struttura produttiva analoga a quella italiana. In tali Paesi, grazie a un affinamento delle pratiche agronomiche e soprattutto a una migliore divulgazione dei risultati conseguiti ("Rice Check" in Australia), è stato possibile valorizzare il potenziale produttivo del patrimonio varietale disponibile, ottenendo nell'arco dell'ultimo ventennio importanti incrementi produttivi a livello nazionale.

A pag. 4

Raccolto, l'annata sembra nella norma

Nonostante il caldo e le poche precipitazioni, il bilancio della campagna 2016/17 non delude

È tempo di bilanci per il raccolto della campagna 2016/17. Iniziamo col dire che l'annata è nella media degli ultimi anni, anche se con grande variabilità in relazione a varietà e date di semina; certo se confrontata con quella record dello scorso anno qualcuno potrebbe arricciare il naso, ma in generale il raccolto sembra soddisfacente. I valori di resa alla lavorazione sono andati migliorando con il procedere delle operazioni di raccolta. La qualità sarà da verificare al termine delle operazioni, anche se alcune varietà, sensibili al problema, presentano valori di macchia a volte importanti. Da segnalare, inoltre, un dato un po' al di fuori dello standard: si sono rilevate diverse partite di risi Lun-



ghi B e Lunghi A cristallini con presenza di granelli macchiati e/o violati, in alcuni casi anche superiori ai limiti previsti dalla normativa del commercio internazionale al mercato interno.

L'annata è stata carat-

terizzata da elevate temperature e da lunghi periodi con scarsità o assenza di precipitazioni che hanno condizionato i diversi tipi di coltivazione. In generale, mentre nelle risaie che hanno utilizzato la

tecnica della "semina interrata a file" la germinazione è avvenuta in modo regolare, si è verificato qualche problema per le semine tradizionali in acqua, nelle quali gli sbalzi termici, con abbassamenti delle minime, hanno causato un notevole sviluppo di alghe.

Bisogna, comunque, evidenziare, come il clima del 2017 ha favorito una elevata diffusione di insetti e contenuto della diffusione di patogeni fungini. Solo dopo il 10 agosto si è rilevata la presenza di *Pyricularia oryzae*, che ha creato qualche danno in coltivazioni predisposte all'attacco fungino e/o su cui non sono stati fatti trattamenti fungicidi preventivi.

A pag. 2-3

Quanto è importante uno stoccaggio fatto bene

È di fondamentale importanza creare le giuste condizioni per mantenere intatte le caratteristiche del prodotto immagazzinato per lungo tempo, preservandolo da avversità che ne causerebbero il peggioramento qualitativo determinando una perdita economica. All'interno, le operazioni da compiere stando attenti al variare della temperatura e dell'umidità della massa stoccata i cui valori regolano il metabolismo delle anossifili e il proliferare degli insetti infestanti.



A pag. 5

L'ENR in Cina al meeting ISO

Ad Hangzhou, in Cina, si è tenuto il 39° Meeting della Commissione Agroalimentare / Comitato Tecnico Cereali e Legumi dell'ISO, l'organizzazione internazionale per la normazione degli standard; in questo ambito l'Ente Nazionale Risi, che era invitato a rappresentare l'UNI, ha portato il suo contributo relativamente a diverse norme di interesse per la filiera. In questa occasione, sono stati consegnati all'Ente Risi gli attestati di riconoscimento per il contributo fornito nella normazione.

A pag. 6

RASFF, il sistema di allerta in caso di minacce per la salute

Il RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) è stato istituito nel 1979 per fornire un efficace strumento di scambio delle informazioni relative alle misure adottate per garantire la sicurezza degli alimenti e dei mangimi tra tutte le autorità preposte al controllo dei rischi nei diversi Paesi dell'Unione europea e nei Paesi membri dell'EFTA (Islanda, Liechtenstein, Norvegia e Svizzera). Questo sistema di allerta rapido aiuta i Paesi ad agire più velocemente e in maniera coordinata in caso di minacce per la salute. All'interno si spiega l'attività svolta nella campagna 2016/17 per il settore del riso.

A pag. 7

AVVISO PER I RISICOLTORI

A norma della legge istitutiva dell'Ente Nazionale Risi e della normativa dell'Unione europea vigente, la denuncia di produzione per il 2017 doveva essere presentata entro il 10 novembre.

Per chi non avesse ancora adempiuto a tale obbligo, si informa che la compilazione della denuncia di produzione potrà avvenire:

- attraverso la vostra casella PEC, a cui è stato inviato uno specifico messaggio
 - via internet attraverso lo sportello virtuale dell'Ente Nazionale Risi.
- La presentazione del modulo è consentita anche tramite:
- consegna o spedizione ad una delle Sezioni Provinciali dell'Ente Nazionale Risi
 - fax al Centro Operativo di Vercelli al numero 02 30131188
 - posta elettronica, a richieste@enterisi.it
 - posta elettronica certificata, a center.operativo@cert.enterisi.it

Caldo e poche precipitazioni hanno caratterizzato la campagna in chiusura. Un clima che ha favorito un'elevata diffusione di insetti e contenuto della di patogeni fungini. L'assenza di pioggia dopo il 10 settembre ha velocizzato le operazioni di mietitura

A cura del Servizio Assistenza Tecnica

La campagna 2017 è stata caratterizzata da elevate temperature e da lunghi periodi con scarsità o assenza di precipitazioni. L'andamento climatico primaverile ha favorito la preparazione del letto di semina e ha creato le condizioni ideali per un aumento dell'attarato condotto con semine interrate, anche in zone non particolarmente vocate a questa pratica agronomica. Le piogge nella prima decade di maggio

La qualità sarà da verificare al termine delle operazioni, anche se alcune varietà, sensibili al problema, presentano valori di macchiato a volte importanti

hanno avuto un impatto positivo sulle prime semine interrate, ma hanno ritardato le operazioni di semina più tardive creando un lungo intervallo tra le prime e le ultime semine. Nello stesso periodo era presente una variabilità delle coltivazioni in relazione al periodo di semina e/o alla necessità di fare "falsa semina" per il controllo del riso crudo nelle coltivazioni convenzionali: in questi casi piogge e abbassamenti termici hanno disturbato le operazioni di diserbo sia di pre-semina sia dei primi post-emergenza nelle semine più precoci. In ogni caso, mentre nelle risaie che hanno utilizzato la tecnica della "semina interrata a file" la germinazione è avvenuta in modo regolare, si è verificato qualche problema per le semine tradizionali in acqua, nelle quali gli sbalzi

termici, con abbassamenti della minima, hanno causato un notevole sviluppo di alghe.

Durante la fase vegetativa, nei mesi di giugno e luglio, le temperature elevate hanno creato un accorciamento dei cicli vegetativi con investimenti regolari ma non fitti. Durante la fase riproduttiva, per il secondo anno consecutivo, non si sono verificati abbassamenti termici importanti e prolungati tali da provocare sterilità. Per contro le alte temperature potrebbero aver provocato di

sordini in fase di fioritura su varietà sensibili. Durante la fase di riempimento e venute a scempi potremmo esserci nelle coltivazioni che, 10 giorni post fioritura, hanno riempito i granelli in quelli, in infatti, alcune coltivazioni di Lunghi A da interno sembrano avere uno spessore dei granelli leggermente più sottile.

L'andamento climatico nelle fasi di maturazione di morte e conseguente raccolta è stato ottimale: il clima caldo ha mantenuto le piante in vegetazione con perdite di umidità lente e completa maturazione anche degli accestimenti minori. La totale assenza di precipitazioni dopo il 10 di settembre ha velocizzato le operazioni di raccolta ed evitato la reidratazione dei granelli secchi con eventuali conseguenti perdite

con clima molto caldo. Infatti, alcune coltivazioni di Lunghi A da interno sembrano avere uno spessore dei granelli leggermente più sottile.

L'andamento climatico nelle fasi di maturazione di morte e conseguente raccolta è stato ottimale: il clima caldo ha mantenuto le piante in vegetazione con perdite di umidità lente e completa maturazione anche degli accestimenti minori. La totale assenza di precipitazioni dopo il 10 di settembre ha velocizzato le operazioni di raccolta ed evitato la reidratazione dei granelli secchi con eventuali conseguenti perdite

Raccolto, siamo nella norma

Il bilancio della campagna 2017 è soddisfacente anche se inferiore a quello da record dello scorso anno. In alcune zone gravi danni da grandine

ai valori di resa alla lavorazione.

Il clima del 2017 ha favorito una elevata diffusione di insetti e contenuto della diffusione di patogeni fungini. Solo dopo il 10 agosto si è rilevata la presenza di *Fyricularia oryzae*, che ha creato qualche danno in coltivazioni predisposte all'attacco fungino e/o su cui non sono stati fatti trattamenti fungicidi preventivi.

Le raccolte del primo periodo di settembre hanno fornito dati di produzione in leggera flessione rispetto al 2016. Con il proseguire delle operazioni di raccolta i valori si sono normalizzati ma, in base ai dati molto variabili forniti dai produttori, i valori puntiformi sono atipici. Mediamente si può ipotizzare che il 2017 sia un'annata soddisfacente per la produzione di risone, che sembra possa essere, in generale, un po' inferiore a quella ottima dello scorso anno, con grande variabilità in relazione a varietà e date di semina. I valori di resa alla lavorazione sono andati anch'essi

migliorando con il procedere delle operazioni di raccolta. La qualità sarà da verificare al termine delle operazioni, anche se alcune varietà, sensibili al problema, presentano valori di macchiato a volte importanti. Da segnalare, inoltre, un dato un po' al di fuori dello standard: si sono rilevate diverse parite di risi Lunghi B e Lunghi A cristallini con presenza di granelli macchiati e/o violati, in alcuni casi anche superiori ai limiti previsti dalla normativa del commercio relativa al mercato interno.

Si segnalano che in quest'anno si sono confermate le ormai consuete e forti infestazioni di giovani tardivi, resistenti o non controllate adeguatamente, emerse come al solito nell'ultimo periodo di coltivazione che, ove presenti, hanno ostacolato le fasi finali di maturazione provocando in certi casi danni alle produzioni. Sicuramente le superfici interessate da questo fenomeno sono in forte ulteriore aumento rispetto allo scorso anno. La

scarsità di acqua di sommersione dopo i trattamenti di difesa, che non ha consentito una regolare sommersione delle risaie in molte zone, ha favorito nascite tardive e penalizzato i trattamenti erbicidi.

In numerosi appezzamenti sono stati rilevati danni da *Rhizoctonia* spp. e da *Pythium* spp., che non colpiscono le coltivazioni in modo significativo da diversi anni.

Sezione di Novara (prov. No)

Il grande aumento delle semine in asciutta, non caratteristiche dell'areale novarese, ha contribuito a migliorare i risultati di contenimento delle malattie tipiche da sommersione, quali *Alisma* spp.

Nel mese di settembre si sono verificati almeno tre eventi temporaleschi forti con grandine, che hanno causato danni importanti in alcune zone della provincia di Novara. Si segnalano che in quest'anno si sono confermate le ormai consuete e forti infestazioni di giovani tardivi, resistenti o non controllate adeguatamente, emerse come al solito nell'ultimo periodo di coltivazione che, ove presenti, hanno ostacolato le fasi finali di maturazione provocando in certi casi danni alle produzioni. Sicuramente le superfici interessate da questo fenomeno sono in forte ulteriore aumento rispetto allo scorso anno. La

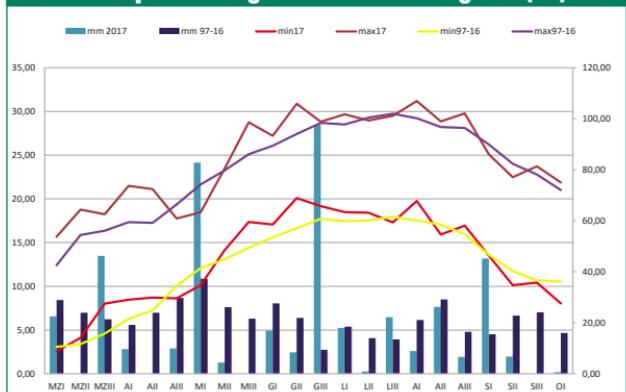
In numerosi appezzamenti sono stati rilevati danni da Rhizoctonia spp. e da Pythium spp., che non colpiscono le coltivazioni in modo significativo da diversi anni

Sezione di Pavia (prov. Pv-Mi-Lc)

Nel 2017 le coltivazioni di riso nella Sezione di Pavia hanno subito un calo di superficie irrigando la sezione sotto i 100.000 ettari. Nel 2017 si è arrestato il "balzo in avanti" della "semina interrata a file". Questa tecnica aveva subito una forte espansione nello scorso anno, ma nel 2017 è stata condizionata dalle piogge di maggio che hanno convinto alcune aziende a tornare al sistema tradizionale. Tuttavia circa il 70% della superficie coltivata continua ad essere seminata "in asciutta".

Durante il periodo di coltivazione si è verificata in diverse zone una forte carenza di acqua di irrigazione: molte risaie non sono state sommerse per lungo tempo a causa della mancanza dell'acqua irri- gata. Tuttavia alcuni trattamenti erbicidi sono stati consentiti di superare i periodi critici senza che le coltivazioni subissero danni particolari. Le malattie fungine, con particolare riferimento al brusone, hanno iniziato a manifestarsi ai primi di luglio. Gran parte delle aziende sono ricorse ai trattamenti fungicidi riducendo l'incidenza della malattia. I danni alle coltivazioni, fatta eccezione per alcune zone, non sono analoghi a quelli che si verificano solitamente nelle zone lombarde; la riduzione delle concimazioni, l'impiego massiccio di strobilante e le condizioni ambientali non favorevoli al-

Le temperature registrate dall'ENR a Lignana (Vc)





lo sviluppo del fungo sembrerebbero aver contenuto la malattia.

Si segnalano grandinate nel Milanese e nell'alta Lomellina. Tuttavia i danni più rilevanti sono limitati a piccole aree.

Sezione di Ferrara (prov. Fe-Mn-Vr-Or e minor)

Zona Ferrara e Rovigo
La produzione risultano inferiori alle attese, specialmente nel gruppo Arborio e

Carnaroli. La stima del dato medio produttivo attuale è più difficoltosa degli anni passati, in quanto la variabilità dei dati è molto alta. I motivi della scarsa produzione e dell'elevata variabilità sono da imputare a cause ambientali come vento e temperature eccessive post fioritura, che hanno provocato allentamenti e disordini nel riempimento.

Le alte temperature di ottobre hanno anche pro-

vocato una ripresa vegetativa delle risaie più tardive e più rigogliose (causa eccessive concimazioni azotate), rallentando il regolare processo di maturazione delle cariossidi. L'incidenza del bruscone è stata minima durante i mesi estivi, oltremodo ben contrastata dai trattamenti preventivi.

La situazione è però cambiata a fine ciclo, da metà settembre in poi, quando sono comparsi attacchi al colletto nelle varietà in ritardo vegetativo, ancora verdi e ben nutrite, piuttosto che attacchi al nodo in quelle più mature. Ciò ha provocato un arresto della maturazione molto variabile all'interno dei singoli impianti. Questo fenomeno provoca la formazione di cariossidi molto leggere ma non vuote, che però vengono eliminate già in fase di trebbiatura. Le conseguenze sono un minore livello produttivo, un peso specifico ridotto, umidità del raccolto superiore alle attese. La qualità della granella raccolta e la resa alla lavorazione mantiene comunque valori medi nella norma e talvolta più che buoni.

Zona Cristiano



Progetto MELGRI, i primi risultati

Verranno presentati il prossimo 29 novembre al Centro Ricerche sul Riso

Il prossimo 29 novembre, presso il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna, si terrà una giornata divulgativa relativa alle attività regionali per la difesa da brusone del riso e dal nematode gallegheno del riso *Meloidogyne graminicola* (nella foto).

Durante la giornata verranno presentati i risultati del progetto di ricerca finanziato dalla Regione Piemonte, che ha visto la collaborazione tra il Servizio Fitosanitario Regionale e l'Ente Nazionale Risi, al fine di monitorare la presenza del nematode gallegheno del riso sul territorio piemontese e trovare delle strategie di eradicazione. Il ritrovamento in risaia di *Meloido-*



gyne graminicola ha destato preoccupazione per la risicoltura italiana: si tratta infatti del primo caso accertato in Europa. Il parassita rappresenta una grave avvertenza in diverse parti del mondo ed è in grado di causare importanti danni alla coltivazione del riso. Per questo motivo è stata avviata un'attività di ricerca con lo scopo di monitorare la presenza del parassita e trovare delle strategie di eradicazione.

La partecipazione al convegno sarà quindi un'opportunità per conoscere i risultati ottenuti dal primo anno di monitoraggio e l'efficacia delle tecniche sperimentate.

CASTELLO D'AGOGNA Al CRR il prossimo 22 novembre

WATPAD, convegno di chiusura

Il 22 novembre 2017 si terrà al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna il convegno di chiusura del progetto WATPAD.

Finanziato da Fondazione Cariplo nel contesto del Bando 2014 "Ricerca sull'inquinamento dell'acqua e per una corretta gestione della risorsa idrica" (prog. 2014-1260), nel corso delle annate agrarie 2015-2016, il progetto ha visto la collaborazione dell'Ente Nazionale Risi, del Dipartimento di Scienze ed Innovazione Tecnologica dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale e, con funzioni di capofila, del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano. È stato condotto un monitoraggio sistematico e continuo

delle acque sia in termini di quantità che di qualità a diverse scale spaziali (camera di risaia, azienda, distretto irriguo), realizzando un'apposita rete di monitoraggio in un'area a riso rappresentativa del territorio della Lomellina, il distretto irriguo di San Giorgio di Lomellina.

L'Italia è il produttore leader di riso in Europa, con oltre la metà della produzione complessiva e un alto livello qualitativo. I metodi di coltivazione adottati, che prevedono la somministrazione dei campi per gran parte del ciclo culturale, necessitano di in-

genti quantità di acqua. Inoltre, come altri cereali, il riso richiede l'uso di una grande quantità di prodotti chimici, rappresentati in particolare da fertilizzanti e agrofarmaci che, in un ambiente di risaia sommersa, possono costituire una fonte di inquinamento per le acque superficiali e sotterranee.

I dati raccolti hanno consentito di descrivere la situazione attuale, di

definire le principali criticità e di proporre strategie alternative.

Negli ultimi anni, le mutate condizioni di tipo ambientale ed economico hanno portato alla necessità di ridiscutere le modalità di coltivazione del riso. Al fine di poter proporre alternative efficaci, è necessario acquisire nuovi dati osservativi e individuare metodologie per la loro interpretazione e generalizzazione.

Il progetto WATPAD ha consentito:

- di studiare l'efficienza d'uso dell'acqua nei sistemi a riso della Lomellina all'aumentare dell'estensione spaziale considerata;
- di identificare i principali composti (noti ed emergenti) utilizzati nella coltivazione del riso e determinare la loro concentrazione nelle acque superficiali e sotterranee;
- di individuare pratiche agronomiche alternative sostenibili dal punto di vista ambientale ed economico.



Le produzioni rientrano nei valori medi normali o buoni, in particolare per i tonni. Fa eccezione il gruppo Carnaroli che segna un leggero ribasso produttivo causa attacchi di brusone. Nel complesso la qualità della granella risulta essere normale o buona, con pochissimi difetti commerciali e con rese alla lavorazione elevate.

Zona Verona e Mantova
La produzione unitaria media è molto vicina a quella del 2016 sia per Valdone Nano sia per Carnaroli. La maggior parte delle partite

è stata raccolta regolarmente, con umidità media tra 22 e 25%, mantenendo buone caratteristiche qualitative e rendimenti alla lavorazione molto buoni e soddisfacenti.

Novità

La possibilità di coltivare riso senza utilizzo della chimica è oggetto di diverse sperimentazioni sul territorio. Alcune aziende agricole hanno continuato a utilizzare la tecnica della "pacciamatura" per coltivare riso biologico. In particolare sono stati utilizzati dei teli di

materiale plastico biodegradabile o la rullatura di piante coltivate nel periodo invernale (pacciamatura verde), per impedire la germinazione delle infestanti. Si sono, inoltre, coltivati diversi campi utilizzando la tecnica del trapianto.

Sono tutte tecniche che stanno migliorando di anno in anno, ma necessitano ancora di messe a punto per le differenti esigenze dei diversi areali. La superficie coltivata con queste pratiche, se pur in espansione, è tuttavia limitata.

Perlka®
CALCIOCIANAMIDE

► Ideale e costante l'erogazione dell'azoto
► Calcio prezioso per le piante ed il terreno
► Piante più sane e più resistenti

www.calciocianamide.com

Aiz Chem

IL PROGETTO Avviato dall'Ente Nazionale Risi in collaborazione con le Università degli Studi di Torino e Milano

Al via RISTEC, nuove opportunità per i risicoltori

L'obiettivo è dimostrare i vantaggi della sommersione invernale, del sovescio di leguminose e delle lavorazioni conservative

Daniele Tenni, Eleonora Miniotto,
Marco Romani

Le aziende risicole italiane, per le peculiarità agronomiche e culturali dell'agroecosistema in cui il riso viene coltivato, raggiungono un alto grado di specializzazione e hanno sempre più bisogno di un processo di revisione delle modalità di coltivazione che portano a ottimizzare l'agroecosistema. L'areale risicolo è, infatti, caratterizzato da un elevato valore naturalistico e deve mantenere e potenziare la sua connotazione per sfruttare l'immagine positiva che rende unico questo territorio. Tuttavia, la sostenibilità agro-ambientale di tali sistemi è fortemente legata alle pratiche agronomiche adottate. Il potenziale per aumentare la loro sostenibilità dipende da una approfondita comprensione dei processi coinvolti e da un trasferimento efficace delle conoscenze scientifiche e tecniche alle aziende.

I metodi di coltivazione adottati, che prevedono la monosuccessione per gran parte del territorio rendono critica la sostenibilità dell'ambiente tipico della risaia per diverse ragioni:

- bassa efficienza della fertilizzazione azotata, con conseguente perdita di nutrienti;
- riduzione della fertilità chimica, fisica e biologica del



suolo, condizionata soprattutto dalle lavorazioni meccaniche, dalla scarsa diffusione della rotazione con altre colture e dal limitato uso di fertilizzanti organici;

- emissioni di gas serra, in particolare metano.

Le soluzioni

Esistono ampie soluzioni ai problemi evidenziati, che si concretizzano primariamente nell'adozione di tecniche alternative e poco esplorate nell'areale risicolo padano, quali la sommersione invernale, l'agricoltura conservativa e l'utilizzo di cover crop invernali. Esse devono essere però adattate all'ambiente specifico, tenendo conto delle proprietà del suolo, delle esigenze varietali e della ge-

stione del territorio.

La sperimentazione

Per questo motivo l'Ente Nazionale Risi, in collaborazione con le Università degli Studi di Torino e Milano, ha avviato il progetto dimostrativo "Nuove tecniche culturali per il futuro della risicoltura - RISTEC", inserito nella misura 12.01 del PSR di Regione Lombardia. L'obiettivo del progetto è quello di favorire la divulgazione delle informazioni derivanti dalle pregresse attività di sperimentazione scientifica tra gli agricoltori, al fine di applicarle nell'ottica di una maggiore sostenibilità agro-ambientale dell'areale risicolo. Oltre alla componente ambientale si punta anche a migliorare la produttività delle aziende risicole. Significativo a questo riguardo è l'esempio di evoluzione della risicoltura in California e Australia, realtà con una struttura produttiva analoga a quella italiana. In tali Paesi, grazie a un affinamento delle pratiche agronomiche e soprattutto a una migliore divulgazione dei risultati conseguiti ("Rice Check" in Australia), è stato possibile valorizzare il potenziale pro-

dotivo del patrimonio varietale disponibile, ottenendo nell'arco dell'ultimo ventennio importanti incrementi produttivi a livello nazionale.

Il progetto, nello specifico, intende dimostrare i vantaggi produttivi e agroambientali della sommersione invernale, del sovescio di leguminose e delle lavorazioni conservative. Attraverso l'allestimento di prove dimostrative dedicate, effettuate sia in appezzamenti messi a disposizione per il progetto, sia su scala aziendale, sarà possibile, in-

Sovescio

Anche per la tecnica del sovescio saranno dimostrati gli aspetti agronomici con particolare attenzione alla produttività del riso e all'efficienza della concimazione. Si evidenzierà, inoltre, come il sovescio sia in grado di apportare sostanza organica al

suolo e di influenzarne il microclima e l'architettura radicale del riso in successione. Verranno, quindi, evidenziate le modalità e l'epoca di semina e di terminazione della coltura intercalare, considerate fasi delicate per il raggiungimento di una buona biomassa da interrare e saranno valutate le prestazioni di specie diverse di leguminose da seminare in purezza o in consociazione con graminacee.

Lavorazioni conservative

Per le lavorazioni conservative saranno evidenziati gli aspetti agronomici della coltura, l'efficienza della concimazione azotata e l'influenza della tecnica sulle dinamiche della sostanza organica. Sarà considerato, inoltre, l'adattamento varietale in funzione delle caratteristiche degli apparati radicali.

La divulgazione

Durante i due anni di progetto verranno organizzate numerose giornate di divulgazione nei momenti ritenuti più importanti per comprendere tutte le diverse tematiche affrontate. Lo stato dell'arte e i risultati conseguiti saranno anche l'argomento dei due workshop organizzati sul territorio e del convegno finale. Verranno, infine, realizzati dei video tutorial consultabili da tutti attraverso la creazione di un sito web dedicato, in cui si descriveranno le fasi salienti delle azioni dimostrative, le peculiarità e i vantaggi/vantaggi in termini di sostenibilità economica e ambientale di ciascuna delle tre tecniche.

Si punta a una maggiore sostenibilità agro-ambientale dell'areale risicolo e a migliorare la produttività delle aziende

Registrato il Flint per il Brusone

La lotta al brusone si arricchisce di uno strumento nuovo ma non sconosciuto agli agricoltori: dopo alcuni anni di sperimentazione, infatti, ha ottenuto l'estensione d'etichetta il prodotto Flint a base di trifloxystrobin per il controllo di brusone ed elmintosporiosi. La sostanza attiva è dotata di proprietà mesostemiche, presenta una elevata affinità per la superficie della pianta e viene prontamente assorbita. È registrato con una sola applicazione/anno alla dose di 250 g/ha, l'intervallo di sicurezza è 28 giorni. L'epoca di applicazione è tra inizio formazione pannocchia e la pre-fioritura. L'Ente Nazionale Risi ha condotto tre anni di sperimentazione su questo prodotto e presenterà nei prossimi mesi i risultati di tale attività.



BIANI.F.LLI s.n.c.

COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



IMPIANTI ESSICAZIONE,
MOVIMENTAZIONE,
PULITURA E
STOCCAGGIO CEREALI



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

Simone Silvestri

Avvenute lo stoccaggio del risone raccolto, è di fondamentale importanza creare le giuste condizioni al fine di mantenere intatte le caratteristiche del prodotto immagazzinato per lungo tempo, preservandolo da avversità che ne causerebbero il peggioramento qualitativo determinando una perdita economica.

Lentità di queste avversità è rappresentata principalmente dal variare della temperatura e dell'umidità della massa stoccata i cui valori regolano il metabolismo delle cariossidi e il proliferare degli insetti infestanti. Per far fronte a questi problemi, è per prima cosa importante adottare opportune tecniche preventive.

Le operazioni da compiere

Per un ottimale stoccaggio l'agricoltore deve intervenire prima garantendo l'igiene dell'ambiente dove si intende conservare il cereale. È fondamentale effettuare una pulizia radicale del luogo di conservazione eseguendo un'efficace e accurata pulizia delle attrezzature (ponendo particolare attenzione alle bocche di scarico, ai tunnel di ventilazione agli elevatori e alle coclee) asportando fino all'ultimo

La prima regola è controllare costantemente, almeno una volta al mese, umidità e temperatura del risone stoccato

granello delle precedenti partite infestate, detriti e polveri dalle crepe e dalle fessure e, infine, trattare l'interno dei silos o del magazzino con appositi insetticidi che agiscono principalmente per contatto. Per questa tipologia di trattamento è utilizzabile il principio attivo pyrimifos metil: l'impiego di questo prodotto deve essere assolutamente limitato al trattamento dei soli locali considerato anche il nuovo LMR (limite massimo residuo) di 0,5 mg/kg imposto dal Regolamento Ue 53/2016 entrato in vigore il 9 febbraio 2016 e in applicazione sui prodotti agricoli che si andranno a commercializ-

LA CONSERVAZIONE Occorre creare le giuste condizioni per mantenere intatte le caratteristiche del prodotto immagazzinato

L'importanza dello stoccaggio fatto bene

Preservare il riso da ciò che ne causa il peggioramento qualitativo determinando perdita economica

zare dopo il 9 agosto 2016. Questi prodotti non sono applicabili con attrezzature manuali, ma solo con apposite attrezzature automatizzate che non prevedono l'esposizione diretta dell'operatore durante l'applicazione.

La pulizia preventiva è affrontata spesso con poca attenzione, ma è di fondamentale importanza per creare le condizioni idonee a mantenere per lungo tempo intatte le caratteristiche qualitative del risone prodotto e conservarlo in deposito in attesa di andamenti del mercato favorevoli.

Oltre a ciò è altresì importante che si proceda con la selezione e la pulitura del risone raccolto, così da eliminare il più possibile cariossidi fessurate e spezzate, impurità e semi estranei... in quanto favoriscono l'insediamento di acari e di insetti ed espongono maggiormente il prodotto a problemi di alterazione durante il periodo di conservazione.

Il risone presenta il vantaggio di poter essere conservato in silos o in magazzino rivestito e protetto da glume e glumelle: soluzioni che ostacolano gli attacchi parassitari. Tuttavia, i principali parassiti del risone sono dotati, sia allo stadio larvale sia a quello adulto, di appendici boccali in grado di rodere e forare le cariossidi del riso, svuotandole completamente o riducendole in polvere.

Nei prossimi mesi bisognerà, quindi, realizzare un'attenta gestione dei magazzini per mantenere le condizioni ottimali a garantire la sanità del risone. La prima regola è controllare costan-



pirettoidi di sintesi.

Procedure per il riso biologico

Per quanto riguarda lo stoccaggio di riso biologico, è possibile utilizzare Formu-1 a base di azadiractina A, estratto di piretro e terra di tomocaa.

Per la presenza di forti infestazioni è utile ricordare che ci si può rivolgere a ditte specializzate, autorizzate per il trattamento con fumiganti. Negli ultimi anni si sono diffusi molto alcuni prodotti gassosi, sia per via della loro facilità d'impiego (permettono di non dover rimuovere l'intera massa di risone durante il trattamento), sia perché permettono di mantenere i residui provenienti dai trattamenti conservativi e antiparassitari più bassi possibili. Tra questi è importante ricordare la fosfina, generata per idrolisi dal fosforo di alluminio e il magnesio fosfuro. Questi insetticidi richiedono, però, speciali misure precauzionali per garantire un impiego sicuro e il loro utilizzo è consentito soltanto alle imprese specializzate e autorizzate. Inoltre, possono essere utilizzati solo in magazzini a buona tenuta, in quanto i locali da sottoporre a gasificazione vengono sigillati il più accuratamente possibile.

La disponibilità dei locali e delle derrate sarà poi considerata dopo un adeguato periodo di aerazione. Infine, bisogna ricordare che il riso grezzo o brillato ha possibilità più limitate di essere trattato, in quanto la mancanza di glume e glumelle ne aumenta il rischio di contaminazione. Il mantenimento della sanità del riso lavorato si limita all'impiego di mezzi fisici, in particolare attuando la fongocoscienza o l'utilizzo della CO₂.

temente, almeno una volta al mese, umidità e temperatura del risone stoccato per evitare ammuffimenti e inverdimenti. Il contenuto di umidità del risone deve essere mantenuto tra il 13,5% e il 14% e comunque sempre inferiore al 15%. Per ottenere ciò, l'aria deve avere valori di umidità del 65% (e comunque mai superiori al 70-75%). I due parametri non sono correlati: perciò una cattiva gestione della temperatura significa un aumento dell'umidità del risone e dell'aria. La temperatura e l'umidità possono pregiudicare del tutto la conservazione: basti pensare che per la schiusa delle uova del temibile punteruolo servono temperature uguali o superiori al 18°C, condizioni facilmente riscontrabili nei nostri magazzini.

Attenzione a questi insetti

Risulta, altresì, di fondamentale importanza monitorare l'eventuale presenza di insetti indesiderati. Tra gli insetti più dannosi per il riso troviamo la Calandra o punteruolo del riso (*Sitophilus oryzae*), un coleottero curculionide di color bruno scuro il cui capo è prolungato in un rostro alle cui estremità si trovano le appendici boccali. Gli adulti agiscono provocando fori nelle cariossidi dove la femmina depone le uova. Le larve derivanti si nutrono delle cariossidi stesse che risultano così vuote e polverizzate. C'è poi la Tignola fasciata (*Plodia interpunctella*), un piccolo lepidottero con la parte esterna delle ali anteriori per metà biancastra e per metà di color rosso rame lucente, mentre la parte interna varia dal giallo ocra al grigio. Seguono la Tignola del grano (*Sitotroga cerealella*), piccola farfalla contraddistinta da ali fortemente frangiate, di cui quelle anteriori hanno un colore base grigio giallognolo con lieve punteggiatura nera mentre quelle posteriori sono grigie, e infine il Cappuccino dei cereali (*Rhizopertha dominica*) un coleottero di piccole dimensioni (2,5-5 mm) caratterizzato da un colore rosso

bruno e da un protorace molto sviluppato che ricopre il capo. Altri temibili parassiti, appartenenti a differenti specie, sono i Triboli delle farine (*Tribolium confusum* e *Tribolium castaneum*), coleotteri bruno scuro in grado di consumare metà di una cariosside nel corso del suo sviluppo post-embriionario; i

Criptoleste (Cryptolestes spp.) piccolissimi coleotteri, caratterizzati dal corpo appiattito e sottile e lunghe antenne filiformi; il Silvano (*Oryzaephilus surinamensis*), piccolo coleottero di color bruno il cui ciclo di sviluppo dipende sensibilmente dalla temperatura e dall'umidità (la 27°C con il 90% di umidità relativa si completa in 24-27 giorni), e alcuni micetofagi, tra i quali numerose specie di acari.

Gli organismi infestanti delle cariossidi di riso sono suddivisi in diversi gruppi. Al primo, quello degli insetti primari, appartengono i parassiti, in grado di attaccare direttamente l'embrione delle

cariossidi. L'azione di questi organismi apre poi la strada ai cosiddetti insetti "secondari", costituiti essenzialmente da Tribolo, Silvano, Criptoleste, Tignola Fasciata e acari che si sviluppano a spese di cariossidi deprezzate fisicamente e biologicamente, in conseguenza degli attacchi dei primari.

Per la rilevazione degli insetti, è opportuno utilizzare trappole da posizionare non solo nei magazzini, ma anche nei locali adiacenti; sul mercato esistono trap-

pole a feromone sessuale per la cattura di alcuni lepidotteri, nonché a feromone di aggregazione per diversi coleotteri e infine trappole a caduta pitfall trap. Attraverso queste trappole è possibile intervenire alla comparsa dei primi individui movimentando e trattando uniformemente il risone con appositi prodotti insetticidi che agiscono principalmente per contatto.

Per questa attività è utilizzabile la deltametrina appartenente alla famiglia dei



Perika®

CALCIOCIANAMIDE

➤ Ideale e costante l'erogazione dell'azoto

➤ Calcio prezioso per le piante ed il terreno

➤ Pianta più sane e più resistenti

www.calciocianamide.com





RICONOSCIMENTI Si è tenuto ad Hangzhou il 39° Meeting della Commissione Agroalimentare / Comitato Tecnico Cereali e Legumi dell'ISO

L'ENR in Cina al meeting ISO per le norme sul riso

Due attestati per il contributo nella normazione per determinare le biometrie e la resistenza all'estrusione del riso cotto

C. Simonelli - M. Cornea

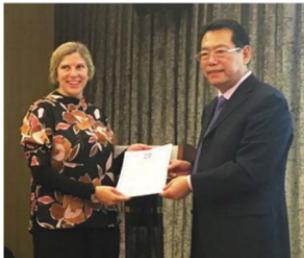
Recentemente, ad Hangzhou, in Cina, si è tenuto il 39° Meeting della Commissione Agroalimentare / Comitato Tecnico Cereali e Legumi dell'ISO, l'organizzazione internazionale per la normazione degli standard; in questo ambito l'Ente Nazionale Risi, che era invitato a rappresentare l'UNI, ha portato il suo contributo relativamente a diverse norme di interesse per la filiera.

I riconoscimenti

In quest'occasione, sono stati consegnati all'Ente Risi gli attestati di riconoscimento per il contributo fornito nella normazione, in particolare per l'emissione di due emendamenti delle norme ISO 11746:2012 per la determinazione delle biometrie e ISO 11747:2012 per la determinazione della resistenza all'estrusione del riso cotto, ovvero la consistenza.

L'Italia ha portato alla convention tutta la sua esperienza nel settore riso, maturata in anni di lavoro e confronto all'interno del Gruppo di Lavoro Riso UNI. A rappresentare l'ente italiano è stata Cinzia Simonelli, ricercatrice presso il Laboratorio Chimico Merceologico del Centro Ricerche di Castel d'Agogna dove ricopre il ruolo di Responsabile Qualità.

La determinazione delle biometrie
Ad aprire i lavori al meeting è stata una tematica che sta molto a cuore al



L'attestato di riconoscimento attribuito all'Ente Nazionale Risi ritirato da Cinzia Simonelli

parla di amiloso, ma intendendo l'amiloso apparente (cioè tutto l'amiloso più una piccola parte di amilopectina). La norma ISO 6647, uscita nel 2015, stravolge un po' le cose, in quanto avvicina la determinazione a quella dell'amiloso dell'amiloso assoluto, il che potrebbe

È stata dimostrata, a livello statistico, l'inadeguatezza della norma ISO 24333 per gli OGM

è l'ultima occasione, è del 2015. Purtroppo tale norma ha portato con sé problematiche applicative e interpretative. In termini applicativi è stato definito l'utilizzo di standard specifici ma, paradossalmente, non disponibili sul mercato, situazione che incrina l'applicazione della norma. Il Laboratorio dell'Ente Risi è tra i pochi al mondo in grado di applicare questa norma, in quanto abbiamo partecipato allo studio di validazione e possediamo un piccolo quantitativo di standard, non sufficiente, però, a garantire la continuità dell'analisi nel tempo. Il secondo problema, ben più grave, è di tipo interpretativo. Il granello di riso è costituito principalmente da amido, nelle sue due componenti: l'amiloso (la catena lineare) e l'amilopectina (la struttura ramificata). La determinazione analitica viene fatta sfruttando la formazione di un complesso colorato che si forma dalla reazione tra l'iodio e le catene lineari dell'amido, ovvero dell'amiloso. Accade, però, che anche nel reticolo dell'amilopectina possano esserci delle catene lineari capaci di reagire con l'iodio. Per questo, storicamente, si

la presentazione: dividere la norma in due parti. La prima riguarderà la determinazione dell'amiloso e non è altro che la ISO 6647:2007 (che tutt'oggi il Laboratorio dell'Ente Risi continua ad applicare). La parte 2 sarà la ISO 6647:2015 con il titolo "determinazione dell'amiloso assoluto", proprio per evitare l'ambiguità. La Commissione ISO ha approvato la proposta per cui, nei prossimi mesi, si lavorerà per concretizzare la nuova norma.

Altre nuove determinazioni

Il GL Riso di UNI ha un ruolo fondamentale anche per le due norme ISO 7301 "Rice - Specification" che definisce le terminologie specifiche del riso e ISO 6646 "Rice - Determination of the potential milling yield from paddy and from husked rice" relativa alla resa alla lavorazione, per le quali è stata proposta una revisione.

Per quanto riguarda la de-

terminazione delle biometrie (lunghezza, larghezza e spessore del granello) il GL Riso di UNI ha proposto la revisione del metodo, accolta dalla Commissione, che comporterà l'introduzione della definizione del rapporto lunghezza/larghezza con la definizione del calcolo e la correzione di alcune imprecisioni.

Nell'ambito del meeting non si è parlato solo di riso. È stata dimostrata a livello statistico l'inadeguatezza della norma ISO 24333 per gli OGM (ovvero per la ricerca di eventi OGM in campioni non OGM) e la norma che semplificherebbe molto la fase preparativa dell'analisi.

Dalle risoluzioni prese nell'ambito del meeting conseguono una serie di studi, approfondimenti e trattamenti, allo scopo di emettere norme specifiche di settore, e l'Ente Nazionale Risi è in prima fila per le sue competenze sulla normativa specifica del riso.

L'Italia ha portato alla convention tutta la sua esperienza nel settore riso, maturata in anni di lavoro e confronto all'interno del Gruppo di Lavoro Riso UNI

verse varietà. Conoscere l'amiloso, per un breeder (chi si occupa di miglioramento varietale), significa, ad esempio, sapere se una certa linea in selezione andrà bene per i risotti o sarà una varietà da parboilizzazione; inoltre, dal suo valore, si possono desumere proprietà quali la densità e la consistenza. La norma per la determinazione dell'amiloso è la ISO 6647

comportamento in cottura della materia prima di diverse varietà. Conoscere l'amiloso, per un breeder (chi si occupa di miglioramento varietale), significa, ad esempio, sapere se una certa linea in selezione andrà bene per i risotti o sarà una varietà da parboilizzazione; inoltre, dal suo valore, si possono desumere proprietà quali la densità e la consistenza. La norma per la determinazione dell'amiloso è la ISO 6647

ASPETTANDO LA FESTA DEL RACCOLTO

3 DICEMBRE 2017

Villa Negri - Cassinetta di Lugagnano

DISTRETTO RURALE
Riso e Rane

L'evento "ASPETTANDO LA FESTA DEL RACCOLTO" si propone come presentazione di una manifestazione che verrà ripetuta di anno in anno a Cassinetta di Lugagnano (MI) e che avrà come tema principale la produzione di riso e la sua valorizzazione.

Il Distretto rurale "Riso e Rane" è il comune di Cassinetta di Lugagnano, unitamente agli altri 22 comuni facenti parte del Distretto rurale, promuovono il riso, l'arte, il paesaggio, la cultura e la storia di un territorio unico e ad alta biodiversità, complesso e in continua evoluzione nel Parco Agricolo Sud Milano ed in parte nel Parco Lombardo della Valle del Ticino, attiguo a pochi passi da Milano.

ore 9.30 Tommaso Maggini e Marco Magni - PRESENTAZIONE DEL CONVEGNO

ore 9.40 Michela Roca - Sindaco di Cassinetta di Lugagnano - BENVENUTO AI PARTECIPANTI

ore 9.55 Andrea Radici - Moderatore di Italia e Terola - Moderatore del Convegno

ore 10.05 Maria Oglietti - Consigliere comunale di Cassinetta di Lugagnano - CASSINETTA DI LUGAGNANO E DISTRETTO "RISO E RANE": AGRICOLTURA, STORIA E CULTURA

ore 10.25 Flavio Barzani - Presidente Società Agricola di Lugagnano - LA CULTURA DEL RISO. SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE

ore 11.10 Tommaso Maggini - Dipartimento di Scienze Agrarie, Ambientali e Produttive, Territorio, Agroecosistemi DSSM - LE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE PRINCIPALI VARIETÀ DI RISO ITALIANE: come promuoverle in Italia e nel mondo in relazione alle loro possibili e diversificate destinazioni gastronomiche

ore 11.55 Antonello Calcutta - Parco Tecnologico Padano

ore 12.05 CONTROUNO, UN MARCHIO ED UNO STRUMENTO PER LA RICONOSCIBILITÀ DELLE VARIETÀ STORICHE ITALIANE

ore 12.30 Marco Magni - Direttore del Distretto "Riso e Rane"

ore 12.40 Maurizio Vezzani - Pasticceria Zoi

ore 13.00 INNOVAZIONE DI PRODOTTI PER IL CONSUMATORE CHE NON DISPONE DI TEMPO DA DEDICARE ALLA CUCINA

ore 13.10 Ricetta con riso del Distretto "Riso e Rane" cucinato sia tradizionalmente che con riso surgelato prodotto dal Pasticceria Zoi

ore 14.30 Visita guidata alle Ville storiche locali e alla casa della Produttrice di Cassinetta di Lugagnano

*L'evento parteciperà al programma di formazione permanente dei dottorati agricoli e dei dottorati forestali, 0,375 CFU

ISCRIZIONI: Per iscriversi al programma di formazione il proprio nome, cognome, indirizzo, e l'eventuale ente di appartenenza all'indirizzo mail: direttrice@casinetta.it

Articolo sull'Universal Journal of Agricultural Research

A completamento del Progetto "Valutazione delle Qualità Nutrizionali e delle Proprietà Salutistiche del Riso Italiano" (2015-2017), che ha visto collaborare il Laboratorio Chimico Merceologico dell'Ente Nazionale Risi con l'Università di Milano e Fondazione Veronesi, è stato pubblicato l'articolo "Proximate Composition, Polyphenol Content and Anti-inflammatory Properties of White and Pigmented Italian Rice Varieties" sulla rivista americana a valore internazionale "Universal Journal of Agricultural Research".

In questa ricerca vengono prese in considerazione sei distinte tipologie di campioni di riso (lavorato, integrale, parboiled, pigmentato rosso, pigmentato nero e pula) e se ne valutano gli aspetti nutrizionali che permettono di evidenziare la differenza in costituenti quali le proteine, i lipidi, la fibra di campioni non raffinati e soprattutto della pula.

I risi integrali sono, inoltre, ricchi di carotenoidi e soprattutto quelli pigmentati possiedono elevata capacità antiossidante, un significativo contenuto di polifenoli, flavonoidi, antociani, alchilresorcinoli e vitamine. La pula dimostra di essere particolarmente preziosa per il contenuto in carotenoidi e vitamine di tipo B. Il maggior contenuto di acido fitico nei risi integrali e soprattutto nella pula indica, invece, una minore biodisponibilità dei minerali in essi contenuti. Ci si è, quindi, soffermati nella valutazione delle proprietà anti-infiammatorie attraverso studi in vitro, per i quali sono emersi risultati interessanti per gli estratti di riso semintegrale, riso nero, riso rosso e pula che esplicano la loro azione anti-infiammatoria a livello di iNOS, quindi a valle della produzione delle citochine. Tali risultati potranno essere confermati da ulteriori studi in vivo su modelli animali e in studi clinici sull'uomo.

Entra Lodi

L'utilizzo degli acromini, spesso di origine inglese, è ormai di prassi nelle nostre conversazioni. Tra questi acromini ne risulta uno che è di grande attualità per il nostro settore e che ricopre un ruolo di enorme importanza: mi riferisco al RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) che è stato istituito nel 1979 per fornire un efficace strumento di scambio delle informazioni relative alle misure adottate per garantire la sicurezza degli alimenti e dei mangimi tra tutte le autorità preposte al controllo dei rischi nei diversi Paesi dell'Unione europea e nei Paesi membri dell'EFTA (Islanda, Liechtenstein, Norvegia e Svizzera).

Questo sistema di allerta rapido aiuta i Paesi ad agire più rapidamente e in maniera coordinata in caso di minacce per la salute.

Come funziona

Il sistema si basa su quanto previsto dal regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e fissa procedure nel campo della sicurezza dei prodotti alimentari.

Il sistema è strutturato in "punti di contatto" chiaramente identificati nella Commissione europea, nell'EFSA, nell'ESA, che è l'Autorità di vigilanza dell'EFTA (Euro-



pean Free Trade Association), e, a livello nazionale, nelle autorità individuate dai singoli Paesi membri dell'UE e dell'EFTA. Lo scambio delle informazioni avviene attraverso la compilazione di modelli che assicurano l'omogeneità delle segnalazioni.

In Italia il punto di contatto è rappresentato dal Ministero della Salute che si interfaccia con i propri uffici periferici, con le Regioni e le Province Autonome.

Ogni membro della rete ha l'obbligo di notificare alla Commissione europea qualsiasi misura adottata in considerazione di un serio rischio per la salute e la Commissione ha l'obbligo di trasmettere immediatamente la notizia a tutti gli altri membri della rete. Nel caso in cui la notifica riguarda un respingimento alla frontiera, la Com-

missione è anche tenuta a inoltrarla immediatamente verso tutti i posti di frontiera e verso il Paese d'origine del prodotto respinto.

Sono previsti due gruppi di notifiche: quelle relative al mercato e quelle relative ai respingimenti alla frontiera. Le notifiche di mercato si suddividono in notifiche di allarme e in notifiche di informazione.

Le notifiche di allarme sono inviate quando un alimento o un mangime che presentano un grave rischio per la salute sono sul mercato e quando è necessaria un'azione rapida. Il membro del RASFF che identifica il problema e adotta per primo le relative misure (ad esempio il ritiro del prodotto) fa scattare l'allarme. L'obiettivo della comunicazione è quello di mettere

ciascun membro della rete in condizione di verificare se il prodotto in questione è presente sul proprio mercato e di adottare eventualmente le misure necessarie. Le notifiche di informazione vengono inviate quando il rischio è stato identificato su alimenti e mangimi immessi sul mercato, ma agli altri membri della rete non è richiesta un'azione rapida perché il prodotto non ha raggiunto il loro mercato, o non vi è più presente, o perché la natura del rischio non è tale da richiedere l'azione rapida. I respingimenti alla frontiera riguardano alimenti e mangimi che sono stati controllati e respinti ai confini esterni dell'UE e dello spazio economico europeo (European Economic Area - EEA) a causa della scoperta di un rischio per la salute. Le notifiche vengono inviate a tutti i posti di

frontiera EEA al fine di rafforzare i controlli e per garantire che il prodotto già respinto non possa rientrare nell'UE attraverso un altro punto di accesso.

Tutte le segnalazioni relative alla sicurezza dei prodotti alimentari e dei mangimi non comunicate come notifiche di allarme o di informazione, ma comunque giudicate interessanti per le autorità di controllo, sono trasmesse ai componenti la rete sotto la voce "News".

Infine, esistono le notifiche "di follow-up" che contengono le informazioni aggiuntive rispetto a quella originale di allarme, di informazione o di respingimento alla frontiera.

L'attività del 2016/17 per il riso

Ora che abbiamo definito

per sommi capi in che cosa consiste il RASFF, possiamo analizzare le risultanze dell'attività svolta nella campagna 2016/2017. Limitatamente al riso e ai prodotti a base di riso.

In totale vi sono state 33 notifiche, di cui 22 per il riso e 11 per i prodotti a base di riso.

In 19 casi il prodotto è stato respinto alla frontiera, in 6 casi è stata pubblicata una notifica di informazione a seguito di un controllo sul mercato, in 3 casi vi è stato un allarme per prodotto rinvenuto sul mercato e in altri 3 è stata diramata una notifica "di follow-up", infine, in 2 casi l'allarme è stato fornito direttamente dall'azienda distributrice a seguito di un controllo interno.

L'Italia è il Paese che ha effettuato il maggior numero di notifiche (10), seguita dalla Svizzera (6), dal Regno Unito (4), dalla Finlandia (3), dalla Spagna (2) e, con un'unica notifica, da Francia, Belgio, Svezia, Paesi Bassi, Danimarca, Repubblica Ceca e Polonia.

In 11 casi le notifiche hanno riguardato prodotto proveniente dall'India, le altre notifiche hanno interessato prodotto proveniente dalla Cina (8), dal Pakistan (5), dal Sri Lanka (3), dall'Italia (1), dalla Spagna (1), dalla Germania (1), dal Bangladesh (1) e da Hong Kong (1). In un solo caso non è stato possibile risalire all'origine del prodotto che era stato confezionato in Danimarca.

**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.

Seguici su:
www.facebook.com/deutzfahritalia

DEUTZ-FAHR è un marchio di SDF

DEUTZ FAHR

IL CONVEGNO Organizzato da "Agorà", si è svolto alla tenuta Torre di Gargarengo di Vicolungo (Novara)

Il riso nasce nell'acqua e muore in Europa

Paolo Carrà, presidente dell'Ente Nazionale Risi: «Dal 2009 abbiamo sollecitato tutti»

Gianfranco Quaglia

Il titolo dell'incontro era suggestivo, una rivisitazione dell'antico adagio che vuole il riso nascere nell'acqua e morire nel vino. Questa volta, però, faceva una fine diversa: "Il riso nasce nell'acqua e muore in Europa". È bastato questo slogan lanciato da "Agorà", circolo promosso da Diego Sozzani, consigliere regionale del Piemonte, per attirare alla tenuta Torre di Gargarengo di Vicolungo (Novara), centinaia di risicoltori. Con la partecipazione degli esponenti della filiera, si è cercato di fare chiarezza sui difficoltà, drammatico momento attraversato dal settore, indicando anche qualche via d'uscita.

«In realtà - ha sostenuto Paolo Carrà, presidente di Ente Nazionale Risi - è l'agricoltura europea che muore in Europa. La questione che stiamo affrontando riguarda l'import dai Paesi Meridionali e dal 2009 abbiamo sollecitato tutti. Se da un lato i tecnici della Comunità hanno ben compreso il problema, dall'altro esistono forti resistenze politiche a porre modifiche all'attuale regime di importazione agevolata. Chiediamo che l'Ue trovi le soluzioni per una difesa della risicoltura europea. Oltre alle concessioni tariffarie in essere e future, sono all'orizzonte nuovi pericoli: ad esempio la Cambogia sta già sperimentando coltivazioni di riso japonica, l'Egitto è già in grado di produrre tutte le nostre varietà, Camarillo compreso, anche se al momento la situazione politica interna è tale da non far presumere pericoli imminenti. Voglio ricordare a tutti che con il G7 dei Paesi risicoli tenutosi a Milano il 20 febbraio, abbiamo riunito la filiera risicola europea, il che



ha consentito la sottoscrizione di un documento comune. Tra i 5 punti del documento ne ricordo due: la difesa della risicoltura europea attraverso la clausola di salvaguardia e, per quanto riguarda gli scambi commerciali, la reciprocità delle regole in ambito sociale e fitosanitario. Su quest'ultimo mi chiedo come sia possibile attraverso il regime di "import tolerance", permettere

l'importazione in Ue di prodotti con residui di principi attivi da noi non consentiti». In attesa che la politica intervenga, occorre fare qualcosa. «Ecco» - ha aggiunto Carrà - spesso noi utilizziamo l'Ue come foglia di fico per i nostri problemi interni. E' anche all'interno della nostra filiera che vanno ricercate le soluzioni alle difficoltà proprie di un mercato sempre più globale. Credo che l'at-



Alcune immagini dell'incontro "Il riso nasce nell'acqua e muore in Europa" alla tenuta Torre di Gargarengo di Vicolungo (Novara)

tuale sistema di commercializzazione sia ormai superato e solo attraverso un gioco di squadra maggiore potremo superare gli attuali ostacoli».

D'accordo sulla riorganizzazione della filiera anche Manrico Brustia, presidente Cia di Vercelli-Novara-Verbania-Cusio-Ossola: «È importante anche la programmazione che ci consenta prezzi remunerativi: stiamo cercando di avere un rapporto co-

struttivo con l'industria, ma sarebbe auspicabile che sulle quotazioni e sul mercato intervenisse l'antitrust».

«Il grido di dolore arriva da lontano e da una politica che non ci ha ascoltato - gli ha fatto eco Paola Battoli, presidente Confagricoltura Novara-Verbania-Cusio-Ossola - Questa crisi dura ormai da quattro anni e non è mai stata percepita».

Non usa giri di parole Pe-

pino Ferraris, presidente del gruppo riso all'interno di Cappa-Cogeca a Bruxelles: «Non siamo in grado di sopportare un altro anno in queste condizioni. Tra l'altro la Commissione sta portando avanti il trattato con il Mercosur per 40 mila tonnellate a dazio zero. Se la clausola di salvaguardia che inseguiamo da tre anni non è concessa, ci vengano riconosciute almeno altre strade: il contingentamento dell'import o l'applicazione di dazi ridotti. Il riso non sta morendo solo in Europa, ma anche in Italia, peccato che non sia stato dichiarato lo stato di crisi. Una crisi che riguarda soltanto i produttori: al crollo delle quotazioni del 40% non è seguita un'analoga diminuzione sugli scaffali della Grande distribuzione: al consumo i prezzi sono immutati».

Aspettando che la politica faccia la sua parte, altre vie sono da percorrere. Una l'ha indicata il professor Alessandro Aniol, docente di Agronomia ed esperto di scienze ambientali: «Non solo residenti, occorre anche la resilienza, cioè trasformare i problemi in opportunità, dobbiamo tutti insieme trovare il modo di dare valore aggiunto a ciò che è tangibile».

Un corso che aiuta i giornalisti a capire la risaia

Hanno avuto spiegazioni sull'uso dell'acqua nella coltivazione del riso e sulla precision farming che riduce l'inquinamento

Gianfranco Quaglia

Utilizzare la precision farming (agricoltura di precisione) e fare uso razionale dell'acqua in risaia sono obiettivi ormai consueti e irrinunciabili per i produttori. Ma quando questi temi devono essere trattati e soprattutto spiegati dal mondo dell'informazione possono nascere incomprensioni e qualche volta anche stravolgimenti del significato. Per questi motivi l'Ordine dei Giornalisti e Confagricoltura del Piemonte hanno organizzato una giornata di formazione rivolta agli operatori dei media (carta stampata, web, radio e tv) che si è svolta all'Associazione Irigua Est Sisia di

Novara. L'incontro, con esperti del settore risicolo, ha consentito agli iscritti di tre categorie (giornalisti, periti agrari e agronomi) il riconoscimento di crediti formativi obbligatori. Per i giornalisti (una quarantina da tutto il Piemonte e dalla Lombardia) si è trattato di un'opportunità che ha fugato dubbi su temi specifici e allontanato il rischio di incorrere nelle cosiddette "fake news", le notizie false, come è avvenuto in più circostanze proprio nel trattare il tema dell'utilizzo d'acqua in risaia. Su questo punto sono intervenuti Vittorio Viora, presidente Anbi (Associazione consorzio irrigui e bonifiche) del Piemonte e il direttore dell'Associa-

zione Est Sisia, Roberto Isola. «La colture assorbono il 20% d'acqua - ha detto Viora - l'altro 80% viene restituita al terreno. In questo processo la risicoltura è maestra nel trattenere l'acqua, che poi viene dispersa nel fiume Po e nell'Adriatico». Isola ha continuato: «Se in risaia ci fosse la sub-irrigazione o l'irrigazione a pioggia sparirebbero i fontanili sino a Bergamo e Cremona. Invece, proprio grazie alla risaia, la falda freatica della Pianura Padana viene alimentata con due miliardi di metri cubi d'acqua».

E la risaia è anche l'habitat naturale e più avanzato per praticare l'agricoltura di precisione, come hanno illustrato Marco Misserocchi,

direttore Italia Topcon Agricolture, e Giovanni Chià, risicoltore e presidente Anbi Piemonte: dai trattori teleguidati ai droni, che consentono di ottenere mappe di produzione e fertilità mirata, finalizzate a un'agricoltura sempre più sostenibile. «La precision farming ha aggiunto l'agronomo Ferruccio Borda - limita anche la diffusione dei gas serra e sprechi economici». Concetto espresso anche da Enrico Alasia, presidente Confagricoltura Piemonte: «Innovazione, competitività e sostenibilità per la riduzione dell'inquinamento atmosferico sono argomenti che ci stanno a cuore e ci vedono impegnati a livello locale e nazionale».

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 pubblicato su www.bancadesio.it

Banco Desio
Tutti i giorni con te.

L'INTERVISTA Valentina Masotti ha creato il sito www.ricetteracconti.com dove il nostro cereale è assoluto protagonista **Food writer, influencer e sommelier... del riso**

Dopo la laurea in Scienze della Comunicazione ha unito la passione per l'enogastronomia con le competenze professionali

Paola Pico

Valentina è una mamma impegnatissima che si divide con grande destrezza tra famiglia e professione.

In chi anno è nato il tuo blog www.ricetteracconti.com?

«Nel 2017, in un pomeriggio di pioggia. Ero in maternità e sentivo il bisogno di dedicare del tempo a qualcosa che non riguardasse solo il mio bambino, di riguardare la mente accendendo altri interessi. Così decisi di unire la mia passione per il cibo con le competenze professionali, tecnologiche e comunicative.

Da qui è nata la prima versione del blog Ricette e Racconti. Il riso è arrivato dopo, nel 2014: quell'anno scrissi un articolo per l'Espresso Food&Wine, per il quale preparai una ricetta a base di riso Venere, il primo riso nero italiano nato proprio alle porte di Vercelli. L'azienda costituente del riso Venere apprezzò il mio lavoro, tanto da chiamarmi per un colloquio e affidarmi in seguito la gestione e la promozione della filiera produttiva. Qui è iniziato il mio percorso legato al riso, un mondo tutto da scoprire che mi ha portato grandi soddisfazioni a livello personale e professionale».

Come si può definire la cucina che proponi attraverso le tue ricette?

«La mia è una cucina che unisce gusto e salute. Le verdure non mancano mai sulla mia tavola e cerco di alternare durante la settimana pasta e riso, carne e pesce, uova e formaggi. Amo cucinare par-

Chi è

Si chiama Valentina Masotti ed è una food writer, un influencer e una sommelier... del riso. Degusta per lavoro. E poi scrive, fotografa, filma il suo amore per il cibo. Racconta le eccellenze italiane e la sua passione per il riso, dal campo fino alla tavola. L'attitudine naturale a riconoscere i sapori l'ha avuta sin da bambina, quando la nonna non nascondeva un certo compiacimento nel chiamarla in dialetto piemontese "gula d'la majun": una golosona, ma anche una buongustaia.

Consulente nella sfera agroalimentare, dopo la laurea in Scienze della Comunicazione, conseguita all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, ha unito la passione per l'enogastronomia con le competenze professionali. Grazie all'esperienza come responsabile Marketing e Comunicazione per il marchio Riso Venere, di cui ha

tendo da materie prime fresche ed evito di comprare semilavorati e piatti pronti».

Parliamo di riso: lo ami e lo cucini spesso?

«Ovviamente amo il riso! È un amore quasi maniacale: mi piace provare i vari tipi di riso nelle mie ricette, anche se buona parte del lavoro la faccio con Acquaverdoso, la società di "sommelier del riso" che organizza panel test di analisi sensoriale. Ci riuniamo periodicamente per analisi qualitative e comparative dei campioni, esaminati alla cieca. A casa lo cucino spesso, tanto che mio figlio Leonardo di 6 anni è arrivato a supplicarmi: "mamma, ti prego, basta riso!"».

Quale varietà di riso ami usare? Bianco, integrale o colorato?

«Amo soprattutto il riso bianco. I lunghi A da risotto, come Carnaroli e S. Andrea,

ma anche i lunghi B aromatici, dal chicco lungo e sottile, a patto che siano italiani. Preferisco un buon riso Apollo al più noto Basmati, perché so che viene coltivato vicino a casa. Da quando l'ho provato non riesco più a preparare il riso in bianco con altre varietà: è risultato sia più saporito sia con olio e con una bella spolverata di parmigiano. Ogni tanto preparo anche i risi integrali, compresi quelli neri e rossi, che utilizzo spesso nelle insalate e nei piatti unici, in abbinamento ai secondi».

Tra le tue ricette, quante sono dedicate al riso?

«Le ricette che compaiono sul blog sono quasi tutte dedicate al riso. Prima il mio blog ospitava anche altre ricette, poi ho deciso di focalizzarmi su un unico tema, anche perché la preparazione dei risi richiede un bell'investimento di tempo. Ho

coordinato lo sviluppo della filiera produttiva, si è poi direttamente specializzata sul riso. Da quel momento dedica quasi tutto il tempo professionale a conoscerne le diverse varietà e il loro uso in cucina. Questo grazie anche alla collaborazione con Acquaverdoso, società che forma i sommelier del riso attraverso metodi di analisi sensoriale e qualitative. La promozione del riso italiano di qualità è pertanto diventato per Valentina Masotti un vero e proprio lavoro, tanto da portarla a scrivere due libri. Il primo, intitolato "Il riso. Dal campo alla tavola", è uscito nel 2015 per Nea Edizioni ed è stato presentato al Padiglione Slow Food di EXPO; il secondo si intitola "Il libro del riso italiano" uscito il 2 novembre in libreria, nella collana I Libri del Golsarino di Cairo Editore, ed è stato presentato alla stampa a Milano, l'11 novembre, in occasione di Golsarino.



Valentina Masotti, food writer, influencer e sommelier

mantenuto solo alcune ricette della tradizione a cui sono particolarmente affezionata, come la zuppa di cavolo o la bagna cauda, che ho preparato insieme a mia nonna proprio per il mio blog».

Quale risotto infantile ti lega al riso? Quando è che modo ricordi di aver assaggiato la prima volta?

«Il riso... è la panissa di mia nonna! Unico, ineguagliabile, anche se segui la ricetta passo a passo non riuscirai mai a rifarla così. Il sapore della panissa non mente mai. Ricordo che compravo il riso alla Robella di Tino, quando si andava in visita ai parenti e a fine del consueto giro al cimitero. La domenica si preparava la panissa nel paiolo di rame: io e il nonno selezionavamo nel paiolo i chicchi difettosi da scartare: forse è da lì che è cominciata davvero la mia passione per il riso e per la buona tavola».

Parliamo ora di risotti?

«Il risotto è uno dei simboli della cucina italiana e è anche uno tra i più difficili da eseguire, se non si seguono al-

cuni passaggi fondamentali. Innanzitutto conta la materia prima: quando sul web vedo alcune foto di risotti realizzati con risi indica, tipo Basmati, o parboiled, mi viene la pelle d'oca. Per realizzare un buon risotto servono chicchi grandi, con un buon contenuto di amiloso, che dona consistenza e tenuta di cottura. La perla, la parte opalescente che si trova nel mezzo del granello, è una caratteristica tipica dei risi da risotto, perché permette di assorbire il maggior sapore e i condimenti in cottura. Infine, è importante osservare alcuni passaggi fondamentali, come la tostatura iniziale, che salda il chicco e migliora la tenuta di cottura, ma anche la mantecatura a fuoco spento, che crea quella meravigliosa crema tipica del risotto».

Credi che, come invece si è verificato per pasta e pizza che sono ormai unani-

La ricetta

Risotto agli agretti, limone e zafferano, con riso Carnaroli

Ingredienti per 4 persone

320 g di Carnaroli, 1 gambo di sedano, 1 cipolla dorata, 1 carota, 1 mazzetto di agretti, 100 g di piselli, 1 limone della Costa di Amalfi IGP, olio extravergine di oliva q.v., burro, 1 spicchio d'aglio, sale grosso, pepe in grani, vino bianco secco, formaggio Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi.

Esecuzione

Lavate e mondate gli agretti, quindi lessateli per pochi minuti. Scolate e riciclate delle strisce sottili, troppo lunghe. Preparate il brodo, facendo bollire il sedano, la carota e la cipolla per un'ora, quindi togliete le verdure. Fate ammorbidire i piselli di zafferano in una tazzina con poca acqua calda. Pre-



parate il risotto, facendo soffriggere 1 cucchiaino di cipolla tritata al mixer in olio extravergine di oliva. Aggiungete il riso, fategli tostare, quindi aggiungete il sale e il pepe. Sfumate con il vino bianco secco, lasciatelo evaporare completamente, quindi aggiungete il brodo vegetale ben caldo. Fate cuocere il riso per 12 minuti a fuoco basso, aggiungendo il brodo quando necessario e mescolando continuamente. Mescolate il riso durante la cottura aiuta il riso a rilasciare amido, inoltre permette di incorporare aria, aiutando la fase di mantecatura successiva. Verso fine cottura aggiungete lo zafferano, mescolate e fate cuocere il risorancora per un paio di minuti. Spegnete il fuoco e mantecate con burro e parmigiano freddi di frigorifero. Aggiungete sopra il risotto gli agretti, le striscette di scorza di limone e spolverate di pepe.

Il vostro risotto agli agretti, limone e zafferano con Carnaroli farà un figurone se portate la padella a tavola per servirlo direttamente agli ospiti.

Il libro del riso italiano

L'ultima fatica di Valentina Masotti (un lavoro a quattro mani con Massimo Bilioni) è "Il libro del riso italiano - Dalla risaia al piatto", edito in coedizione da Cairo e Comunica per la collana "I libri del Golsarino", diretta dal giornalista Paolo Mascobio. È la prima guida completa per conoscere il buon riso italiano e le sue varietà, per imparare a degustarlo, a cucinarlo e ad acquistarlo direttamente dai produttori.

Masotti e Bilioni hanno trattato l'argomento in modo ricco ed esauriente, attraverso un racconto semplice e divulgativo, illustrato da immagini a colori e infografiche caratteristiche. Dopo la prefazione di Paolo Mascobio, il libro si apre con un excursus sulla coltivazione del riso nel mondo, per proseguire con l'appassionante storia della sua coltivazione in Italia, punteggiata da aneddoti sugli uomini che, come il conte

Camillo Benso di Cavour, seppero riconoscere il valore strategico di questo cereale. Quindi la rassegna delle principali varietà di riso italiane: dai risi storici, come Carnaroli e Arborio, ai risi neri e rossi integrali e agli aromatici italiani, alternati ai Basmati, fino ai risi di nuova generazione. Dopo aver ripercorso tutto il processo della lavorazione del cereale in riseria, il riso arriva finalmente nel piatto e si apre un capitolo dedicato alla sua degustazione e al lavoro del sommelier del riso, in cui viene spiegato come valutare la qualità del prodotto che ci portiamo a casa. Alla degustazione segue poi una ricca sezione dedicata alla cucina: ai principali metodi di preparazione e alla scelta delle varietà di riso adatte a diversi usi. Il discorso si semplifica poi in un ricettario che stupirà il lettore per la poliedricità dei piatti proposti.



Osservatorio Internazionale

A cura di Graziella Melina

RICE OUTLOOK/1 L'incremento rilevato a ottobre si attesta a 0,8 milioni per un totale di 483,8 milioni di tonnellate

La produzione globale aumenta, ma poco

Livelli da record per l'area coltivata a riso: nel 2017/18 arriverà a toccare i 161,86 milioni di ettari

I record della campagna precedente continuano a restare lontani ma, seppur limitati, le previsioni sulla produzione globale di riso per il 2017/18 danno di nuovo risultati in crescita: si stima, infatti, che il raccolto della prossima campagna raggiungerà i 483,8 milioni di tonnellate, 0,4 milioni di tonnellate in più rispetto alle precedenti stime, anche se 3,3 milioni di tonnellate in meno rispetto al 2016/17. Secondo il rapporto Rice Outlook di ottobre, sarà invece primato per l'area globale coltivata a riso: nel 2017/18 si stima sia in rialzo di 1,1 milioni di ettari rispetto all'anno precedente, arrivando a toccare il volume record di 161,86 milioni di ettari. La resa media globale di 4,46 tonnellate per ettaro si stima sia in calo rispetto al record dello scorso anno di 4,52 tonnellate.

Entrando nel dettaglio, il dipartimento dell'Agricoltura statunitense calcola che la più alta variazione nella produzione riguarda la Nigeria, la cui produzione per il 2017/18 si calcola sia in rialzo di 0,9 milioni di tonnellate per un totale di 3,65 milioni di tonnellate. Attestandosi a 3,2 milioni di ettari, l'area della Nigeria si stima sia in aumento di 620mila ettari rispetto alle precedenti stime, dato invariato rispetto al record toccato lo scorso anno. Segno positivo anche per il Ghana: per il 2017/18 si valuta una produzione in rialzo di 129mila tonnellate per un totale di 519mila tonnellate. Attestandosi a 285mila ettari, l'area coltivata si calcola sia in aumento di 5mila ettari rispetto allo scorso anno. In calo invece la produzione del Bangladesh:



nel 2017/18 si stima sia in diminuzione di 0,5 milioni di tonnellate per un totale di 33 milioni di tonnellate. Si conferma in rialzo il trend del consumo globa-

le: nel 2017/18 si calcola tocchi i 480,5 milioni di tonnellate, 0,3 milioni di tonnellate in più rispetto alle precedenti stime, ma 0,5 milioni di tonnellate in

meno rispetto al record raggiunto lo scorso anno. Il consumo si valuta sia cresciuto per Nigeria, Egitto e Mozambico, mentre si calcola sia in diminuzione

per Cina, Bangladesh, Birmania, Corea del Nord e Sri Lanka. In particolare, per il consumo cinese si stima un calo di 650mila tonnellate per un totale di 142,35 milioni di tonnellate.

Continuano ad aumentare le scorte finali: sono in rialzo del 3% per un totale di 141,5 milioni di tonnellate, 18 milioni di tonnellate in più rispetto alle precedenti proiezioni e il volume più alto dal 2000/01. Un contributo significativo lo danno le scorte finali della Cina: nel 2017/18 si valuta siano in rialzo di 126 milioni per un totale di 92,5 milioni di tonnellate, 6 milioni di tonnellate in più

rispetto al 2016/17 e il volume più alto dal 2000/01. Segno positivo anche per le scorte finali della Nigeria: per il 2017/18 si calcola siano cresciute di 0,6 milioni di tonnellate per un totale di 1,1 milioni di tonnellate grazie a un aumento della produzione.

Il consumo si valuta in crescita per Nigeria, Egitto e Mozambico, mentre è in diminuzione per Cina, Bangladesh, Birmania, Corea del Nord e Sri Lanka

Le scorte finali per il 2017/18 si stima siano in calo per Bangladesh, Brasile, Filippine e Stati Uniti. Nel 2017, le importazioni globali sono aumentate grazie alle acquisizioni sostanzialmente più consistenti da parte di Bangladesh, Cina, Iran, Madagascar, Nigeria, Filippine, Arabia Saudita e Sri Lanka.

Pakistan, i raccolti saranno superiori alle previsioni

In Punjab, Sindh e Khyber Pakhtunkhwa si registrano aumenti significativi, mentre in Balochistan si segnala un calo

La produzione di riso pakistano si stima tocchi 731 milioni di tonnellate durante il 2017-18, ossia il 72% in più rispetto all'obiettivo fissato dal governo. Come riporta il sito pakistanistoday.com.pk, il governo ha stabilito l'obiettivo di produzione di riso a 6,818 milioni di tonnellate in un'area di 2,786 milioni di ettari di terreno in tutto il Paese. Tuttavia la produzione è rimasta superiore del 72%. I dati di disaggregazione mostrano che nel territorio del Punjab il governo ha fissato per obiettivo il raggiungimento di 3,5 milioni di tonnellate di produzione in un'area di 1,8 milioni di ettari di terreno, tuttavia la produzione è rimasta a quota 3,742 milioni di tonnellate in un'area di 1,823 milioni di ettari di terreno, con un incremento del 6,9%. Allo stesso

Gli esperti hanno attribuito l'aumento della produzione di riso al rialzo dei prezzi sul mercato internazionale

modo, in Sindh, sono stati prodotti 2,85 milioni di tonnellate di raccolto in una superficie di 822mila ettari rispetto all'obiettivo di 2,6 milioni di tonnellate in una superficie di 750mila ettari. In Khyber Pakhtunkhwa, la produzione di 159mila tonnellate di riso è stata raggiunta rispetto all'obiettivo di 144mila tonnellate, tuttavia il Balochistan ha prodotto il

3% in meno di cultura, mentre la sua produzione è rimasta a 557mila tonnellate rispetto all'obiettivo di 547mila tonnellate.

Gli esperti hanno attribuito l'aumento della produzione di riso al rialzo dei prezzi sul



mercato internazionale. Il 2015-16 non è stato un buon anno per i risicoltori: i prezzi, infatti, sono scesi a livelli molto bassi durante l'anno, con conseguente minore produzione nell'anno successivo.

Ghana verso l'autosufficienza

Il vice ministro per l'Alimentazione e l'Agricoltura del Ghana, Sagro Babangi, ha detto che il Paese è in grado di soddisfare la domanda alimentare in quasi tutti i settori: l'unico che richiede una maggiore produzione è quello di riso. Lo riporta il sito gbohghana.com. Proprio per questo, il Governo sta adottando le misure necessarie per migliorare la coltivazione del riso e delle altre colture in modo che il Paese

possa avere abbastanza cibo per soddisfare le esigenze della popolazione. Secondo il presidente del Rice Inter-professional Body del Ghana, John Kennedy Amoro, se è pur vero che c'è stata una notevole produzione di riso locale, non bisogna sottovalutare il fatto che anche il consumo è aumentato. Secondo Amoro è necessario creare un fondo dedicato per sostenere i produttori di riso e puntare sul riso di qualità. In-

tanto il Ministero cerca di formare gli agricoltori su come applicare sostanze chimiche. Sul divieto persistente dei prodotti di esportazione del Ghana per scarsa qualità da parte dell'Unione Europea, il presidente della Camera di Commercio dell'Agricoltura, Philip Abayon, ha infatti ribadito che il Ghana deve garantire la sicurezza e la qualità per mantenere la sua presenza sul mercato internazionale.



Il rapporto Rice Outlook di ottobre calcola che per il 2017/18 scenda di 1,1 milioni di cwt per un totale di 178,6 milioni

Continua il calo della produzione di riso statunitense. Il rapporto Rice Outlook di ottobre calcola che per il 2017/18 scenda di 1,1 milioni di cwt per un totale di 178,6 milioni di cwt. Praticamente si valuta che avremo un raccolto in calo del 20% rispetto all'anno passato e comunque il più basso dal 1996/97. Una diminuzione che nasce dalla riduzione dell'area coltivata a riso: nel documento di ottobre del Dipartimento dell'Agricoltura statunitense si legge che si avrà un calo del 23% rispetto all'anno passato, attestandosi a 2,39 milioni di acri. L'area coltivata a riso nel 2017/18 si stima sia la più bassa dal 1987/88.

In particolare, la produzione di riso a grana lunga si calcola tocchi nel 2017/18 126,3 milioni di cwt, 0,8 milioni di cwt in meno rispetto

alle precedenti stime e il 24% in calo nei confronti della produzione del 2016/17.

Quella a grana media piccola arriverà a 52,3 milioni di cwt, 0,3 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti stime (-9% in un anno).

Secondo il dipartimento dell'Agricoltura statunitense, le forniture totali di riso nel 2017/18 si stima tocchino i 248,8 milioni di cwt, 1,1 milioni di cwt in

meno rispetto alle precedenti proiezioni e il 15% in meno rispetto all'anno scorso. Si tratta del più basso quantitativo di forniture statunitensi dal 2003/04. In particolare, quelle a grana lunga si stima tocchino i 178,3 milioni di cwt, 0,8 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti stime (-15% su base annua).

Le forniture totali di riso toccheranno i 248,8 milioni di cwt, 1,1 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti proiezioni (-15% su base annua)

Quella a grana media piccola si calcola raggiungano i 67 milioni di cwt, 0,3 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti stime (-17% annua). Stesso discorso per le forniture iniziali statunitensi che, attestandosi a 48 milioni di cwt, per il 2017/18 si stima siano

l'1% in meno rispetto all'anno prima. Con grosse differenze, però, rispetto a un anno prima: le forniture iniziali a grana lunga si calcolano a 31 milioni di cwt (+37% su base annua), il volume più alto dal 2011/12, mentre quelle a grana media piccola arriveranno a quota 11,5 milioni di cwt (-45%).

Per quanto riguarda le importazioni, nel 2017/18 si stima restino invariate a quota 24,2 milioni di cwt (+3% rispetto allo scorso anno): stabili, infatti, sia le importazioni a grana lunga (21 milioni di cwt) sia quelle a grana media piccola (3,2 milioni di cwt).

L'utilizzo totale di riso statunitense nel 2017/18 si calcola resti invariato a 221 milioni di cwt, l'11% in meno rispetto allo scorso anno. Attestandosi a 115 milioni di cwt, l'utilizzo



Conferma dagli Usa: il raccolto non sarà ricco

Rispetto all'anno scorso si prevede un calo produttivo intorno al 20%. I valori più bassi dal 1996/97

California, coltivazione a rischio

I coltivatori di riso in California rischiano di non poter ottenere un buon raccolto a causa delle condizioni climatiche sfavorevoli che si sono verificate quest'anno. Come riporta il sito capitalpress.com, i risicoltori hanno iniziato in ritardo la coltivazione della scorsa primavera, quando i campi erano rimasti fangosi a causa di uno degli inverni più umidi della storia dello Stato. Successivamente, il caldo estivo ha causato ulteriori problemi. Il raccolto di riso inizia normalmente a metà ottobre, ma alcuni coltivatori hanno dovuto rimandarlo per recuperare il ritardo accumulato nei mesi precedenti. Il riso è coltivato in acqua, ma i coltivatori devono prima preparare i campi in modo che i livelli di acqua rimangano uniformi. Secondo il Servizio nazionale di Statistica agraria si calcola che quest'anno si coltivino 462mila acri, in calo rispetto ai 539mila acri stimati.

La coltivazione è iniziata in ritardo per i campi che erano rimasti fangosi a causa di uno degli inverni più umidi della storia dello Stato

totale domestico e residuo per il 2017/18 vuol dire il 12,5% in meno rispetto allo scorso anno.

Le esportazioni totali statunitensi nel 2017/18 si

valutano stabili a 106 milioni di cwt, il 9% in meno rispetto allo scorso anno. Trend negativo per le scorte finali: per il 2017/18 si stima tocchino i 278 mi-

lioni di cwt, in calo di 1,1 milioni di cwt rispetto alle precedenti stime e quasi il 40% in meno rispetto allo scorso anno e il volume più basso dal 2003/04.

Thailandia, previsto un rialzo dei prezzi del 15 per cento

C'è stata una forte domanda da parte degli importatori: dall'inizio di quest'anno il Paese asiatico ha esportato più di 8,2 milioni di tonnellate

L'associazione di esportatori di riso thailandese per quest'anno ha calcolato un aumento del 15% del prezzo medio del riso thailandese, a causa soprattutto della forte domanda tra gli importatori. Lo riporta il sito blackseagrains.net. Pol Lt Charoen Laothamatas, presidente dell'associazione, ha fatto sapere che dall'inizio di quest'anno il Paese ha esportato più di 8,2 milioni di tonnellate di riso. Considerato il fatto che il volume delle esportazioni negli ultimi tre mesi si stima tocchi circa 900mila tonnellate al mese, il presidente ha dichiarato che l'associazione ha fissato come obiettivo l'esportazione di 10,8 milioni di tonnellate in un anno. Un volume quasi prossimo a quello calcolato dal ministero del Commercio di 11 milioni. Secondo Charoen, la maggior parte dei risicoltori attualmente non dispone di scorte di riso, con conseguente aumento della domanda oltreoceano e il relativo rialzo del prezzo del riso



thailandese. Rispetto all'anno scorso, il prezzo è appunto aumentato del 15%; tuttavia, è an-

cora in linea con le tariffe degli altri Paesi. Anche se alcune coltivazioni di riso in Thailandia sono

	SCORTE IN CALO		
	2015/16	2016/17	2017/18
Area coltivata	9,444	10,247	10,700
Scorte iniziali	11,270	8,403	5,353
Produzione lavorato	15,800	19,200	20,400
Produzione grezzo	23,939	29,091	30,909
Importazioni	300	250	250
Forniture totali	27,370	27,853	26,003
Esportazioni	9,867	10,500	10,000
Consumo e residuo	9,100	12,000	11,500
Scorte finali	8,403	5,353	4,503
Distribuzione totale	27,370	27,853	26,003

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

state danneggiate dalle recenti inondazioni, l'alta precipitazione di quest'anno dovrebbe contri-

buire ad aumentare la produzione del riso del Paese di circa il 10%.

ASIA La produzione dovrebbe raggiungere gli 11,20 milioni di tonnellate, il 4,19% in meno rispetto al volume previsto

Filippine, le importazioni raddoppiano

Le aree coltivate quest'anno potrebbero subire un'importante riduzione, passando da 4,72 a 4,5 milioni di ettari

Le importazioni di riso filippino l'anno prossimo potrebbero aumentare di oltre la metà per un totale di 1,7 milioni di tonnellate, rispetto al volume di 1,1 tonnellate stimato per il 2017.

Lo riporta il sito businessmirror.com.ph. L'ultima proiezione del dipartimento dell'Agricoltura statunitense (Usda) per il 2018, tuttavia, è inferiore di 100mila tonnellate.

Il nuovo dato è dovuto alla modifica della politica di importazione del National Food Authority (Nfa). Il dipartimento statunitense ha anche modificato le proiezioni per le esportazioni di riso di quest'anno, da 500mila a 1,1 milioni di tonnellate. Tuttavia, l'ultima stima era ancora più alta del 375% rispetto alle proiezioni dello scorso anno di 800mila tonnellate.

«Le importazioni filippine - ha spiegato il dipartimento - sono ricalcolate sulla base degli annunci del governo, ossia tenendo conto dei volumi di accesso minimo (Mav) che saranno autorizzati a partire da fine dicembre».

Nonostante questo, secondo l'Usda il totale del



riso lavorato a livello mondiale quest'anno rimarrà a quota 44,557 milioni di tonnellate.

«Il commercio globale è quasi invariato questo mese, poiché - ha aggiunto - le importazioni più consistenti da Bangladesh e Nigeria hanno quasi compensato le riduzioni per le Filippine e il Ghana».

L'Usda ha, inoltre, calcolato che la produzione filippina di riso lavorato dovrebbe raggiungere 11,20 milioni di tonnellate, il 4,19% in meno rispetto al

volume stimato di 11,69 milioni di tonnellate. Dai dati dell'Usda emerge, inoltre, che le aree coltivate a riso del Paese l'anno prossimo potrebbero ridursi a 4,5 mi-

Sono stati modificati i limiti all'import

Le Filippine si preparano a modificare la restrizione quantitativa sulle importazioni di riso. Secondo quanto riporta il sito businessmirror.com.ph, un gruppo di lavoro tecnico (Twg) della Camera dei Rappresentanti, creato dal Comitato per l'Agricoltura e l'Alimentazione, ha approvato un documento che modifica la Legge sulle Tariffe agricole, quella che ha permesso al governo di imporre la restrizione quantitativa sulle importazioni del riso dal 1996. In base alla nuova normativa, le Filippine imporranno una tariffa vincolata al 400 per cento sul riso importato.

«In sostituzione della restrizione quantitativa sul riso, la tariffa massima vincolata deve essere quella comunicata dalle Filippine all'Organizzazione mondiale del commercio».

Una volta che la legge di sostituzione sarà entrata in vigore, il volume minimo di accesso (Mav) del riso del Paese dovrà tornare al livello del 2012, ossia a 350mila tonnellate, rispetto alle attuali 805mila. Quindi, per le importazioni di riso al di fuori del volume minimo di accesso proveniente da Paesi non membri dell'Asean (l'Associazione dei Paesi del Sud est asiatico), si applica una tariffa vincolata del 400 per cento.

lioni di ettari, da 4,72 milioni di ettari di quest'anno.

Nel frattempo, il rendimento per ettaro si stima resti invariato a quota 3,95 tonnellate per ettaro.

Cina, record mondiale di resa con riso ibrido

Messo a punto da Yuan Longping, nella provincia di Hebei della Cina del nord ha raggiunto le 17,2 tonnellate per ettaro

Yuan Longping, noto sviluppatore di riso ibrido, ha fissato un nuovo record mondiale. Come riporta il sito news.xinhuanet.com, una nuova varietà di riso ibrido messa a punto da Yuan ha raggiunto una resa di 1.149,02 kg di riso per mu (circa 0,07 ettari), ossia 17,2 tonnellate per ettaro, nella provincia di Hebei della

Cina del nord.

La squadra di Yuan ha coltivato il "Xiang Liangyou 900", in un campo sperimentale di 100 mu nel distretto di Yongnian, a Handan City. Sostenuti dal Dipartimento provinciale della scienza e della tecnologia, hanno selezionato in modo casuale tre terreni sul campo e hanno seguito le fasi

della coltivazione. Un totale di 3.591,84 chilogrammi di riso è stato raccolto su un totale di 3.126 mu, raggiungendo così il nuovo record mondiale a 1.149,02 kg di riso per mu. Secondo gli esperti del team, alla realizzazione del record ha contribuito anche la buona gestione del terreno, compresa l'irrigazione.

L'anno scorso, riferisce il sito news.xinhuanet.com, i raccolti hanno prodotto fino a 1.082,1 chilogrammi per mu e 1.088 kg per mu nei due progetti di Yuan rispettivamente in Hebei e Yunnan. Entrambi hanno superato il precedente record del mondo per la resa più elevata nelle aree ad alta latitudine.



RAVARO

COSTRUZIONI MECCANICHE



ISO 9001:2008 CERTIFICATO N°2113
ISO 3834-4:2008 CERTIFICATO N°2114

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

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

www.officineravaro.com e-mail: ravaro@ravaro.it



Il mese del Riso

di Enrico Losi

IL BILANCIO

Vendite in aumento di circa 21.600 tonnellate per il riso Tondo

riso italiano recupera sul mercato dell'Unione europea

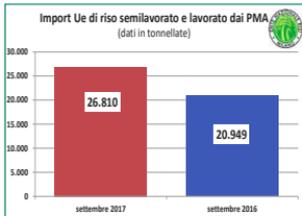
Partiamo ancora una volta dai dati relativi alla campagna 2016/2017 nel nostro Paese, considerato che sono disponibili le informazioni relative alle consegne italiane verso il resto dell'Unione europea per il mese di luglio 2017. Ebbene, il dato è positivo perché il volume di vendite del mese di luglio ha superato ampiamente quello registrato nello stesso mese del 2016, facendo in modo che per la prima volta il dato complessivo della campagna 2016/2017 risultasse superiore a quello della campagna 2015/2016 (+7.200 tonnellate), con un aumento di circa 21.600 tonnellate per il riso Tondo, con un incremento di 5.650 tonnellate per il riso Lungo A e con un calo di circa 20.000 per quanto concerne il riso Lungo B. In particolare, si registrano maggiori vendite verso la Francia (+6.300 t), l'Austria (+1.600 t) e la Polonia (+900 t), mentre si hanno risultati negativi verso la Germania (-5.300 t) e il Regno Unito (-2.650 t).

Per quanto riguarda l'andamento di questo primo scorcio della nuova campagna, si registra un'intensa attività di trasferimento del riso dai produttori all'industria e ai commercianti: infatti, il confronto con il dato di un anno fa evidenzia un incremento di circa 24.200 tonnellate (+9,5%).

Nell'ultimo mese le quotazioni dei risoni sono risultate quasi tutte in aumento, in particolare la quotazione relativa alla varietà Baldo che si è apprezzata di 50 euro alla tonnellata sulla piazza di Mortara; tuttavia, le quotazioni si collocano, nel complesso, a un livello inferiore a quello di un anno fa.

Relativamente agli scambi commerciali, procede spedito l'export che si è quasi portato a 17.000 tonnellate, con un aumento di circa 6.250 tonnellate (+59%) rispetto all'anno scorso per effetto delle maggiori esportazioni, in particolare, verso Libia, Turchia e Giordania.

Sul lato dell'import, risultano circa 11.600 tonnellate, quasi tutte di riso Lungo B, con un incremento di 5.200 tonnellate (+82%) rispetto a un anno fa.



Unione europea

In base alle informazioni fornite dalla Commissione europea, che si basano

sull'effettivo sdoganato, le importazioni nell'Unione europea hanno riguardato circa 145.000 tonnellate di

riso, base lavorato, con un calo di 13.600 tonnellate (-9%) rispetto alla scorsa campagna.

Il dato relativo all'import di riso lavorato dai Paesi Meno Avanzati, aggiornato allo scorso 30 settembre, risulta in controtendenza rispetto al dato dell'import totale, con un aumento di quasi 5.900 tonnellate (+28%).

In base al rilascio dei titoli di esportazione i flussi in uscita si attestano a circa 34.800 tonnellate, base lavorato, in aumento di circa 9.100 tonnellate (+35%) rispetto alla campagna precedente.

TRASFERIMENTI RISONI E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 17/10/2017

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferimento	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Soteno	DATI NON DISP.	13.388	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Contaro	DATI NON DISP.	14.324	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Alpi	DATI NON DISP.	49.582	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
TOTALE TONDO	DATI NON DISP.	77.294	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Lungo	DATI NON DISP.	3.003	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Padano-Arigo	DATI NON DISP.	135	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Viadone nano	DATI NON DISP.	3.235	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Varese Medio	DATI NON DISP.	1.194	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Baldo	DATI NON DISP.	7.864	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Loto-Arcola	DATI NON DISP.	39.161	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
S. Andrea	DATI NON DISP.	6.379	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Roma	DATI NON DISP.	15.269	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Bado	DATI NON DISP.	12.855	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Achero-Violano	DATI NON DISP.	20.245	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Canaroli	DATI NON DISP.	16.887	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
Varese Lungo A	DATI NON DISP.	13.900	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
TOTALE LUNGO A	DATI NON DISP.	124.656	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
TOTALE LUNGO B	DATI NON DISP.	67.870	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.
TOTALE GENERALE	DATI NON DISP.	277.184	DATI NON DISP.	DATI NON DISP.

Dati espressi in tonnellate di riso grezzo

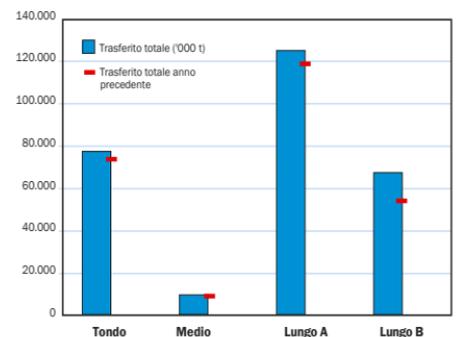
CAMPAGNE PRECEDENTI

2016/2017	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	521.616	74.882	14,36%
Medio	56.107	8.245	14,70%
Lungo A	805.961	119.093	14,78%
Lungo B	256.769	50.752	19,77%
TOTALE	1.640.453	252.972	15,42%

2015/2016	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	394.771	60.188	15,25%
Medio	46.590	7.909	16,98%
Lungo A	786.333	131.671	16,74%
Lungo B	271.796	61.112	22,48%
TOTALE	1.499.490	260.880	17,40%

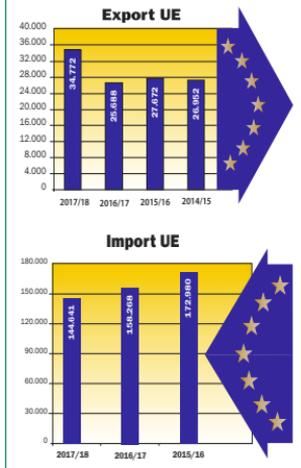
2014/2015	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	372.958	56.057	15,03%
Medio	31.799	6.306	19,83%
Lungo A	620.596	109.064	17,57%
Lungo B	425.205	86.545	20,35%
TOTALE	1.450.558	257.972	17,78%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

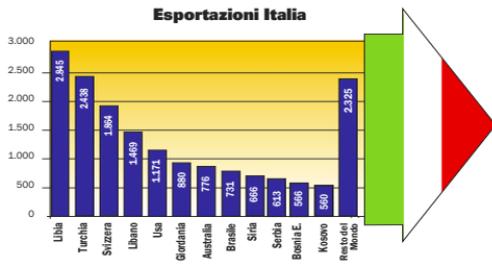
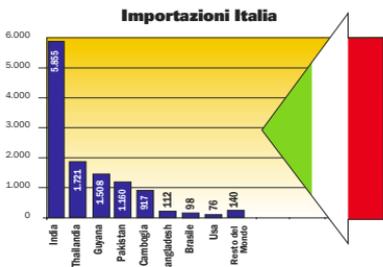


IMPORT & EXPORT UE		TITOLI AGREX RILASCIATI AL 17/10/2017	
EFFETTIVO SDOGANATO AL 17/10/2017		(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)	
Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	37.523	Italia	16.904
Francia	24.789	Spagna	4.758
Germania	18.380	Grecia	4.247
Paesi Bassi	17.307	Bulgaria	4.200
Italia	11.900	Portogallo	2.774
Belgio	9.231	Romania	441
Portogallo	4.844	Rep. Ceca	410
Spagna	4.352	Polonia	245
Svezia	3.815	Danimarca	169
Rep. Ceca	3.639	Belgio	169
Danimarca	1.885	Germania	94
Altri Ue	7.086	Altri Ue	361
TOTALE	144.641	TOTALE	34.772
Rettore di riso	66.139	-	-

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



BORSA DI NOVARA						
Risoni	25/9/2017	2/10/2017	9/10/2017	16/10/2017		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole CL e similari	N.Q.	N.Q.	205	225	205	225
Balilla-Centauro	N.Q.	N.Q.	215	235	215	235
Selenio	N.Q.	N.Q.	215	245	215	245
Lido e similari	N.Q.	N.Q.	220	240	225	245
Loto	N.Q.	N.Q.	300	335	300	335
Augusto	N.Q.	N.Q.	290	310	290	310
Dardo, Luna CL e similari	N.Q.	N.Q.	225	245	225	245
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	215	235	220	240
Balido	N.Q.	N.Q.	300	340	345	375
Roma	N.Q.	N.Q.	210	225	215	230
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	300	320	300	320
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	290	320	295	325
Thalbonnet-Gladjo e similari	N.Q.	N.Q.	225	245	225	245

BORSA DI VERCELLI						
Risoni	26/9/2017	3/10/2017	10/10/2017	17/10/2017		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla, Centauro e similari	230	240	230	240	230	240
Sole CL	220	230	220	230	220	230
Selenio e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	220	230
Tiplo Ribe	N.Q.	N.Q.	240	250	240	250
Loto* e similari	N.Q.	N.Q.	315	335	315	335
Augusto	N.Q.	N.Q.	290	310	290	310
S. Andrea e similari	N.Q.	N.Q.	210	230	210	230
Roma** e similari	N.Q.	N.Q.	210	230	210	230
Balido e similari	N.Q.	N.Q.	310	330	310	330
Arborio-Volano	300	315	300	315	300	315
Carnaroli e similari	N.Q.	N.Q.	310	320	300	330
Thalbonnet e similari	245	255	245	255	245	255

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

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

BORSA DI PAVIA						
Risoni	27/9/2017	4/10/2017	11/10/2017	18/10/2017		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Centauro (originario)	N.Q.	N.Q.	220	235	225	245
Selenio	N.Q.	N.Q.	210	250	225	265
Lido-Flippo e sim.	N.Q.	N.Q.	210	245	215	255
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	300	330	310	340
Viadone Nano	N.Q.	N.Q.	210	235	215	240
Viadone Nano	N.Q.	N.Q.	310	335	315	340
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	210	235	215	240
Loto e Membro	N.Q.	N.Q.	305	325	305	325
Dardo-Luna CL e sim.	N.Q.	N.Q.	235	245	240	255
Augusto	N.Q.	N.Q.	280	310	290	320
Roma	N.Q.	N.Q.	210	225	225	245
Balido	N.Q.	N.Q.	320	335	335	385
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	300	320	300	320
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	300	325	300	325
Similari dei Carnaroli	N.Q.	N.Q.	255	285	285	285
Thal. Gladjo e sim.	N.Q.	N.Q.	235	250	240	255

BORSA DI MORTARA						
Risoni	29/9/2017	6/10/2017	13/10/2017	20/10/2017		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e similari	200	220	210	230	220	240
Selenio	200	240	250	265	210	275
Centauro	210	230	235	225	240	260
Viadone Nano	N.Q.	N.Q.	300	340	310	350
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	220	240	240	260
Loto	N.Q.	N.Q.	300	335	300	335
Dardo-Luna CL e sim.	200	250	250	265	210	260
Augusto	N.Q.	N.Q.	290	300	310	360
Roma	N.Q.	N.Q.	210	220	235	250
Balido	300	335	300	335	385	385
Arborio-Volano	300	315	305	320	305	320
Carnaroli	285	315	285	315	285	325
Thalbonnet	200	250	250	210	260	210
Altre indicia	200	250	250	210	260	210

BORSA DI MILANO						
Lavorati	26/9/2017	3/10/2017	10/10/2017	17/10/2017		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio	725	775	700	680	730	750
Roma	485	535	485	535	485	535
Balido	760	810	740	790	800	820
Ribe	570	600	545	575	545	585
S. Andrea	460	490	460	490	500	530
Thalbonnet	590	620	570	600	570	600
Viadone Nano	925	985	825	885	825	885
Padano-Argo	700	800	650	750	600	700
Lido e similari	570	600	545	575	545	585
Originario-Comune	520	560	510	550	510	550
Carnaroli	860	910	790	840	750	800
Parbolled Ribe	670	700	645	675	645	685
Parbolled Thal.	690	720	670	700	670	700
Parbolled Balido	860	910	840	890	900	920

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

Dettaglio responsabile: Giuseppe Pizzi
Tel. 039 99 89 245 Email: giuseppe.pizzi@risicoltore.it
Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1987

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

Pubblicità:
Pubblinter art
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039 99 89 1 - fax 039 99 08 028
pubblinter@risicoltore.it

Stampa e Distribuzione
RDS Webprinting srl
Via Selvetrino, 42
23892 Arcore (MI)

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

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



LE PRIME 10 DESTINAZIONI

Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	Differenza
Francia	103.337	97.046	6.291
Germania	94.038	99.302	-5.264
Regno Unito	62.326	64.979	-2.653
Belgio	40.403	40.579	-176
Polonia	23.585	22.668	917
Paesi Bassi	22.099	21.982	117
Rip. Ceca	21.482	21.275	207
Austria	18.858	17.259	1.599
Slovacchia	15.531	15.175	356
Ungheria	15.439	16.600	-1.161

CAMPAGNA	Tondo	Medio	Lungo-A	Lungo-B	TOTALE
16/17 (aggiornamento al 31/7/2017)	190.000	11.819	78.508	198.693	479.020
15/16 (aggiornamento al 31/7/2016)	168.419	11.792	72.856	188.722	417.789
Differenza	21.581	27	5.652	-20.029	7.231
Differenza in %	12,81%	0,23%	7,76%	-1,01%	1,53%
14/15 (aggiornamento al 31/7/2015)	171.617	11.745	67.287	250.966	501.635

Questo numero è stato chiuso il 12 novembre 2017
Ogni versione rientra nella distribuzione a indipendente
della volontà dell'Editore e della redazione.
Informazioni a servizi dell'Ente 7.012.1962002.
I dati personali acquisiti sono trattati e pubblicati esclusivamente dall'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni momento è possibile avere accesso ai propri dati chiedendo l'aggiornamento alla cartolina.

PROTEZIONE CEREALI
Speciale Stoccaggio

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

BIOLOGICO NO PBO

**K-Obiol®
ULV6**
INSETTICIDA
15 L e

NEWPHARM
PYGRAIN
INSETTICIDA
20 L e

NEWPHARM
PHYTOROB
SOLVENTE DI ORIGINE VEGETALE
CONTIENE METOSOLATO
20 L e

K-OBIOL® + PYGRAIN® + PHYTOROB®

AZIONE SINERGICA INSETTICIDA - ACARICIDA

Trattamento diretto
su tutti i cereali

- Miscela pronta all'uso
- Azione sinergica ancora più efficace
- Elevato potere abbattente, garantisce una protezione duratura nel tempo (fino a 12 mesi).

NEWPHARM®
Agro & Biocides

Scopri tutte le soluzioni www.protezionecereali.it

