

# IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

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

**PREVISIONI** Le considerazioni dei tecnici dell'Ente Nazionale Risi a metà ottobre mentre era in corso la mietitura

## Un raccolto all'insegna della variabilità

Un 2014 molto bizzarro per l'andamento climatico che non consente ancora un'analisi uniforme

a cura del Servizio Assistenza Tecnica ENR

Il 2014 sarà ricordato dal punto di vista dell'andamento climatico come un anno molto bizzarro, con un'estate meteorologica praticamente assente, con temperature sotto le medie e con abbondanti, continue e diffuse precipitazioni. Questa considerazione è forse una delle poche che accumula i diversi areali risicoli italiani, essendo la variabilità la parola d'ordine di quest'anno, tanto che persino la locuzione latina "in medio stat virtus" sembra non trovare riscontro in questa campagna agraria.

Detto ciò, per fare un punto della situazione il più possibile coerente con la realtà, sulla base delle informazioni disponibili a metà ottobre, è doveroso procedere ad alcune di-



stinzioni, cominciando col suddividere in grandi aree la nostra risicoltura.

### Il Nord Est

Partiamo dal nostro viaggio dalle zone risicole di Ferrara e Rovigo dove

metà ottobre la raccolta era stata effettuata per circa il 50% della superficie.

In queste aree sono molto diffuse varietà destinate al consumo interno: ampia varietà si registra sulle varietà più sensibili alle

basse temperature verificatesi il 15 agosto come Volano e Carnaroli, in funzione dell'epoca di fioritura. Inoltre attacchi tardivi di mal del collo hanno condizionato, oltre che Volano e Carnaroli, anche

le coltivazioni di Arborio. Migliori le produzioni medie per il gruppo Baldo: solo un leggero calo imputabile principalmente ad allattamento piuttosto che scarso investimento degli impianti. Inoltre, nel primo anno di diffusione in queste zone, si è ben presentata la varietà Carme con rendimenti medi più che soddisfacenti. In generale le prime produzioni sembrano in linea con quelle del 2013, quindi non eccellenti, ma con ampia variabilità tra terreni poco organici o sabbiosi e quelli argillosi con contenuti di sostanza organica più alta, che hanno garantito le migliori produzioni. Questi risultati sono

riconducibili alle diverse pratiche di fertilizzazione tra i differenti tipi di terreno: da quasi assente in quelli più organici fino a diverse epoche di frazionamento dei concimi minerali azotati nei suoli più sabbiosi. Per le coltivazioni effettuate in questi terreni, sono ampie le differenze di produzione in funzione del numero di frazionamenti: più la concimazione azotata è stata frazionata, migliore risulta la produzione. Nelle province di Verona e Mantova la raccolta a metà ottobre aveva raggiunto circa l'80% della superficie, per cui il punto della situa-

**Ovunque si nota una maggiore fertilità di sgranamento delle pannocchie e granelli con dimensioni leggermente più piccole**

zione sembra in linea con quella del 2013, quindi non eccellenti, ma con ampia variabilità tra terreni poco organici o sabbiosi e quelli argillosi con contenuti di sostanza organica più alta, che hanno garantito le migliori produzioni. Questi risultati sono

SEGRE A PAG. 3

## NOVARA Al convegno su "Riso domani" il ministro annuncia altre pressioni sulla Ue Pma, Martina non si tira indietro

Maurizio Martina non ha nessuna intenzione di desistere sul tema delle importazioni dai Paesi Meno Avanzati. Anzi, il ministro delle Politiche Agricole, intervenuto al convegno organizzato a Novara dal Comune, "Riso domani, il futuro tra possibile e impossibile" ha rilanciato: «Non rinunciamo alla nostra iniziativa di pressione sull'Unione Europea in merito ai Pma: l'applicazione della clausola di salvaguardia rimane sempre l'obiettivo, anche se non ci nascondiamo che la battaglia è molto complicata. Ma nel contempo è necessario mettere in campo altre strategie». Ha quindi invitato a «costruire azioni di promozione di un marchio italiano. Noi lombardi e piemontesi diamo per scontate cose che non sono per tutti». A portare avanti «una maggiore salidatura tra la produzione e l'eno-gastronomia, campo da sperimentare e non considerare operazione da salotto».

A pag. 5

### La "consistenza" del riso cotto

Ecco come si determina la "consistenza" del granello dopo cottura oggi più specificatamente definita "resistenza all'estrusione": Ce lo spiega la nuova puntata di "Speciale Analisi" a cura del Laboratorio chimico merceologico del CRR dell'Ente Nazionale Risi.

La conoscenza del valore di consistenza di una determinata varietà di riso è di grandissimo interesse per svariati soggetti: il consumatore, in quanto permette di individuare il tipo di riso più idoneo a una certa preparazione culinaria; l'industriale, che è in grado di differenziare i propri prodotti in base al comportamento in cottura; il selezionatore, che può indirizzare le sue scelte varietali anche in funzione delle esigenze del mercato e dei consumatori.

A pag. 7

## AVVISO PER I RISICOLTORI

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

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

- Per l'invio potete utilizzare le seguenti modalità:
  - compilazione via internet attraverso lo sportello virtuale
  - consegna o spedizione ad una delle Sezioni Provinciali dell'Ente Nazionale Risi
  - trasmissione via fax al Centro Operativo di Vercelli al numero 02 30131189
  - invio, tramite posta elettronica, a [richieste@enterisi.it](mailto:richieste@enterisi.it)
  - invio, tramite posta elettronica certificata, a [center.operativo@cert.enterisi.it](mailto:center.operativo@cert.enterisi.it)

**Non verranno inviate ulteriori comunicazioni postali**

## MutuoYou

Se vuoi mettere su casa o trovare quella dei tuoi sogni, MutuoYou è il mutuo trasparente e conveniente. MutuoYou ti permette di scegliere un tasso fisso o variabile alle migliori condizioni di mercato. MutuoYou ti finanzia fino all'80% del valore della casa che hai scelto.



Pubblicità Interattiva; scarica l'applicazione **3.999** dall'Apple Store e Google Play e visualizza l'immagine per scoprire i contenuti interattivi.

Chiama l'800 997 997 o visita [mutuoyou.it](http://mutuoyou.it)

**Banca Popolare di Novara**  
GRUPPO BANCO POPOLARE

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali ed economiche fare riferimento ai fogli informativi disponibili presso le filiali e sul sito della banca alla sezione Trasparenza. La presente offerta è valida per tutte le richieste di mutuo sottoscritte entro il 30/06/2014 e stipulate entro il 30/09/2014. La richiesta di mutuo è soggetta a valutazione e approvazione parte della Banca. Il mutuo è disponibile per durata da 10 a 25 anni e viene proposto sia nella versione a tasso fisso pari a 4,75% sia nella versione a tasso variabile pari a Euribor 3 mesi + media percentuale mensile percentuale maggiorata di uno spread di 2,50%. Importo massimo finanziabile 80% del valore dell'immobile. Per un mutuo di importo di 100.000 euro e con durata 10 anni a rata mensile: TAEG versione a tasso fisso pari a 6,000% - TAEG a tasso variabile (aggiornamento al 17/03/2014) pari a 3,921% - Spese istruttoria: 1% dell'importo erogato con un massimo di 1.000 euro - Spese di pratica: 320 euro - Spese di incasso rata: 2,75 euro.

New Holland.com



# New Holland T5

## Cambia la tua prospettiva.

**CAMBIO**  
Electro Command™ semi-Powershift™

**CABINA**  
con sospensioni Comfort Ride™

**MOTORE**  
FPT Industrial Turbo Common Rail

0175

New Holland sceglie lubrificanti PetroPack

NEW HOLLAND TOP SERVICE 00800 64 111 111  
ASSISTENZA E INFORMAZIONI 24H/24 E 7/7. La chiamata è gratuita.  
Per le chiamate da cellulare consultare in anticipo il proprio gestore telefonico.

[www.newholland.com/it](http://www.newholland.com/it)



## Continua da pag. 1 - Lo stato del raccolto

zione si avvicina alla realtà finale. Zona tipica del Vignone Niano, che registra rendimenti a ettaro inferiori rispetto al 2013. Il calo di produzione è riconducibile all'andamento stagionale anomalo che ha limitato la densità degli impianti e ha provocato maturazioni incomplete delle cariossidi, oltre a fenomeni di sterilità fiorale o mal del collo di infestazione.

### La Sardegna

Nei primi giorni di ottobre arrivano a circa il 30% verso la metà dello stesso mese. Il ritardo vegetativo segnalato all'inizio di settembre si è risolto grazie alle temperature elevate di fine settembre e inizio ottobre. Le prime produzioni sembrano in linea con quelle del 2013, fatta eccezione per alcune risaie coltivate con varietà idriche, colpite da mal del collo in epoca avanzata. Anche le varietà da interno non presentano particolari problemi, solo alcune risaie sono state interessate da attacchi di mal del collo di media intensità.

### La Lombardia

Spontaneamente ora nelle zone di maggiore diffusione di coltivazione del riso. Iniziamo dalle diverse zone della Lombardia dove la trebbiatura è iniziata a metà settembre. Nelle zone di Pavia e Milano la raccolta a metà ottobre era ormai giunta a circa il 70% della superficie coltivata: favorite dal bel tempo e dalla mancanza di allungamento del riso, le mietitricci hanno lavorato velocemente. Nelle varietà destinate al mercato interno diffuse in questo areale si segnalano cali di produzione a volte rilevanti, dovuti a presenza di aborto fiorale e coltura apicale, ma principalmente ai danni causati dalle malattie fungine, tra cui il brusco che sicuramente è più presente e dannosa. La produzione è molto altalenante, alcuni appezza-

menti danno buone produzioni alternate ad altri con produzioni scarsi. Varietà più "rustiche" come Baldo e S. Andrea hanno risentito meno dei danni provocati dalle temperature non ideali che si sono verificate nella fase riproduttiva delle coltivazioni. Le varietà a ciclo più lungo del gruppo merceologico lungo B (quasi interamente legate alla tecnologia Clearfield®) seminate nella prima quindicina di aprile confermano nelle zone lombarde e per le prime raccolte, i dati produttivi dello scorso anno. In generale per le varietà seminate ai primi di aprile le performance produttive si avvicinano a quelle dello scorso anno, avendo goduto anche di ottime condizioni climatiche nel momento della raccolta.

mentre per le varietà seminate intorno alla metà di maggio, gli agricoltori lamentano una perdita produttiva.

Situazione simile anche in Lomellina dove sono coltivate varietà appartenenti a diversi gruppi merceologici: dopo la raccolta di circa il 50% della superficie, dalle prime sime le varietà del gruppo lungo B sembrano le più penalizzate dall'andamento climatico del 2014, mentre le produzioni sembrano discrete sia per il gruppo dei tondi, sia per quello dei lunghi A da parboiled. In questo ultimo gruppo solo qualche varietà ha evidenziato risultati molto altalenanti, con produzioni molto diverse in relazione alle diverse condizioni agronomiche di coltivazione: tipi di terreno, zone di coltivazione, ma soprattutto fertilizzazioni non sempre eseguite al meglio.

### Il Novarese

Continuando a spostarsi nelle zone risicole andiamo nel territorio della provincia di Novara: anche qui si conferma la parola "variabilità". L'andamento climatico della "non" estate 2014 ha influenzato in

senso negativo lo sviluppo vegetativo del riso: gli abbassamenti termici del mese di luglio e agosto hanno provocato soprattutto al nord della provincia, e più diffusamente su varietà più sensibili, fenomeni più o meno estesi di sterilità e aborto fiorale, anche se per fortuna da fine agosto a tutto settembre la situazione meteorologica è nettamente migliorata, permettendo un buon recupero delle coltivazioni. Ciò nonostante, la conseguenza è stata che, mediamente a livello provinciale, le coltivazioni hanno in certi casi accumulato un ritardo vegetativo da 7 a 15 giorni circa rispetto alla norma, ritardando quindi la maturazione latte/cerosa e di conseguenza la raccolta.

Tutte queste situazioni, oltre agli scarsi accostamenti e al difficile controllo delle malattie, hanno influenzato negativamente le produzioni. L'unico dato positivo è che le malattie fungine, comparse diffusamente sul territorio all'inizio dell'estate, non si sono ulteriormente sviluppate e diffuse limitando così i danni. Dai primi dati rilevati sul territorio della provincia di Novara, relativi al 30% circa della superficie, si ipotizza un calo medio produttivo abbastanza diffuso sul territorio, presumibilmente compreso tra il 10-15% rispetto allo scorso anno.

**A Novara, la raccolta a metà ottobre era arrivata solo al 30% circa, e si ipotizza un calo medio compreso tra il 10-15% rispetto allo scorso anno**

so anno.

**Il Vercesello**  
Per parte della risicoltura vercellese una prima distinzione è stata fatta tra le varietà appartenenti al territorio che presenta un'ampia variabilità. Una plausibile divisione per aree più omogenee potrebbe essere: varietale "A" (sui di Vercelli, vercellese alto - a nord di Vercelli, Baraggia e Oltre Po Casalese).

In tutte queste aree vengono coltivate indistintamente varietà appartenenti a tutti i diversi gruppi merceologici, che per diversità di considerazioni da analizzare raggrupperemo in: un grande gruppo composto da tondi e lunghi A da parboiled, un secondo gruppo composto da lunghi A da mercato interno e infine il gruppo dei risi a profilo indica. In ultimo è giusto considerare, seppur in modo estremamente semplificato, le diverse epoche di semina che possono essere divise in: precoci se avvenute entro la prima settimana di maggio e tardive se comprese tra la seconda settimana di maggio e la fine del mese, trascurando chi per svarii motivi è andato oltre

so anno.

**IL CONVEGNO** Si è svolto al Complesso San Giuseppe dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale a Vercelli

# Risinnova, le scoperte fatte

*Individuati i geni responsabili delle resistenze a diverse malattie del riso*

Sono stati individuati i geni presenti nel riso responsabili della resistenza a differenti malattie del riso, finalizzati a ridurre i trattamenti chimici per il controllo delle patologie, e quelli che determinano la tolleranza a meno stress di natura ambientale. Così come sono stati identificati i caratteri genetici da utilizzare per selezionare nuove varietà idonee alla coltura in asciutta del riso per limitare l'elevata necessità di acqua d'irrigazione per la coltivazione. Insomma, come ha sottolineato Giampiero Valè, direttore del CRA, il Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura di Vercelli, «i risultati di questo progetto avranno tante rilevanze in risaia, perché potremo dare indicazioni precise agli agricoltori, in quanto adesso sappiamo il perché di certi fenomeni, quali piante resistono meglio e quali accorgimenti prendere».

Sono questi i risultati di "Risinnova" il progetto finanziato da AGER, che ha visto la



**RISINNOVA**  
A sinistra, i relatori intervenuti al convegno svoltosi al Complesso San Giuseppe dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale a Vercelli. A destra, una parte del pubblico



**Il progetto è stato finanziato da AGER, e vi hanno partecipato ben 12 strutture di ricerca coordinate dal CRA**

Piemonte Orientale a Vercelli. «Abbiamo concentrato le nostre ricerche» ha spiegato Elisabetta Lupotto, direttrice

del Dipartimento di biologia e produzioni vegetali del CRA - coordinati da AGER, e i vari aspetti genetici e genomici delle piante per capire come contrastare le problematiche esterne e per produrre meglio».

Al convegno sono stati presentati tutti i lavori portati avanti dal 2011, quando è partito il progetto, ad oggi. Così Gian Attilio Sacchi, dell'Università degli Studi di Milano, ha spiegato come si è riusciti a individuare le principali fonti di tolleranza a stress ambientali - quali quello termico, quello relativo alla disponibilità idrica e sulla salinità - attraverso l'analisi di quasi 300 varietà coltivate nelle diverse condizioni in asciutta, in sommersione, in sommersione ritardata, con debole

salinità... Sul tema della tolleranza alle basse temperature ha lavorato anche il gruppo guidato da Martin Kater (DIBS dell'Università degli Studi di Milano); ha individuato alcune varietà più sensibili di altre, come il S. Andrea, che per le basse temperature nelle fasi iniziali di crescita e in fioritura potrebbe subire una resa più ridotta. Chi, invece, si è più specificatamente occupato della risposta del riso alla ridotta disponibilità idrica e alla salinità è stato il team dell'Università degli Studi di Padova guidato da Fiorella Lo Schiavo: l'analisi dettagliata di cinque diverse varietà ha mostrato come sia il Baldo quello che risponde in modo rapido allo stress da sale.

Luigi Cattivelli, del Centro di ricerca per la genomica e la postgenomica animale e vegetale di Fioresenza di Arda,

ha spiegato come si è arrivati a identificare nuove fonti di resistenza a diverse malattie, in particolare il brusone del riso. Un lavoro che ha visto una lunga analisi e confronto fra varietà resistenti come il Gigante Vercelli o il Salvo e di varietà particolarmente sensibili al giavone come il Vialone Nano o il Maratelli. Dallo studio genetico di queste copie (circa 2.000 i geni coinvolti) si

è arrivati a formulare delle sequenze che porteranno a introdurre nuove resistenze o a creare nuove varietà.

Della ricerca sui batteri ha parlato Vittorio Venturi dell'ICGEB di Trieste, il cui lavoro è stato duplicato: da una parte individuare le sequenze geniche dei ceppi più virulenti, dall'altra isolare gli endofiti per trovare i batteri che esercitano effetti positivi sulla crescita delle piante per andare poi a stimolarli. Adesso la ricerca è pronta per andare in serra o in campo per verificare gli effetti.

**«Adesso sappiamo il perché di certi fenomeni, quali piante resistono meglio e quali accorgimenti prendere»**

## EuroChem Agro: anche quest'anno le linee Entec® e Flexammon® si sono dimostrate vincenti

Le due linee di fertilizzanti con inibitore della nitrificazione 3,4 DMPP anche quest'anno hanno garantito parzenze ottimali e raccolti invidiabili. Le strategie di concimazione e diserbo sono i due aspetti fondamentali per una partenza ottimale della risaia. Utilizzare un azoto efficiente, che non lasci residui, che riduca al minimo il rischio di carenze o di eccessi durante le fasi fenologiche più avanzate, significa impostare il ciclo colturale della risaia nella maniera più opportuna. La tecnologia dell'inibitore 3,4 DMPP, alla base dei concimi Entec® e Flexammon®, consente di ottenere esattamente questi risultati. Non stupisce quindi che anche quest'anno i risicoltori che si sono affidati a questi fertilizzanti abbiano ottenuto risultati eccellenti in termini di quantità e qualità della granella. Le proposte di concimazione di EuroChem Agro

sono diversificate a seconda delle varietà, delle necessità nutrizionali, della tipologia di semina, delle tecnologie di coltivazione adottate. L'ampia gamma di prodotti, parte della quale studiata appositamente per le particolari condizioni agronomiche che si vengono a creare nei terreni di risaia, garantisce un apporto equilibrato degli elementi nutritivi necessari.

In linea generale, come concimazione di fondo, i fertilizzanti con azoto inibito dal 3,4 DMPP sono Entec® 46 o Flexammon® (24+0+29 o 32+0+18). Il consiglio, in ogni caso, è quello di prevedere circa il 50-60% dell'azoto totale da distribuire in questa fase iniziale.

Una valida alternativa è Entec® 13+0+20, particolarmente indicato nella semina a file interrate. Flexammon® 19+0+35 per i terreni che necessitano invece maggiore apporto di potassio.

La copertura, normalmente effettuata dopo il diserbo delle Ciperacee con un eventuale secondo intervento in fase di spighetta 1 cm, prevede ancora Flexammon® nelle sue diverse formulazioni e, come alternativa o in aggiunta al sempre valido Entec® 46, anche Entec® 26, in dosi indicativi di 150 kg/ha.

Questo programma di concimazione determina un utilizzo estremamente efficiente dell'azoto, evitando gli squilibri nutrizionali caratteristici della semplice urea e di altri tipi di concimi azotati in commercio.

Partenza ottimale, sensibile aumento dei culmi di accrestimento, crescita omogenea dei culmi e colorazione verde intenso, sono stati evidenti segnali di una coltura sana e nutrita in maniera equilibrata, che si sono poi tradotti in raccolti eccellenti.

**NOVARA** Il convegno organizzato dal Comune su «Riso domani, il futuro tra possibile e impossibile»

# Filiera a confronto tra Pma e mercato interno

Il ministro Martina: ««Non rinunciamo alla nostra iniziativa di pressione sull'Unione Europea»

Gianfranco Quaglia

«Non rinunciamo alla nostra iniziativa di pressione sull'Unione Europea in merito ai Pma, l'applicazione della clausola di salvaguardia rimane sempre l'obiettivo, anche se non ci nascondiamo che la battaglia è molto complicata. Ma nel contempo è necessario mettere in campo altre strategie». Maurizio Martina, ministro delle Politiche Agricole, si è rivolto così ai risicoltori e alle organizzazioni agricole durante il convegno organizzato a Novara dal Comune.



«Riso domani, il futuro tra possibile e impossibile». Per il ministro è indispensabile ora più che mai «costruire azioni di promozione di un marchio italiano. Noi lombardi e piemontesi diamo per scontate cose che non lo sono per tutti. Alzare i consumi interni? Il ministero è pronto a fare la sua parte, ma occorre anche

un'innovazione organizzativa del settore. Penso, ad esempio, a una maggiore saldatura tra la produzione e l'innovazione, campo da sperimentare e non considerare operazioni da salotto».

«L'applicazione della clausola di salvaguardia rimane sempre l'obiettivo, ma la battaglia è molto complicata»

Il ministro ha invitato a considerare modelli sul fronte dell'aggregazione: «Non esiste un solo strumento, ma è necessario avere in testa un unico obiettivo, arrivare alla massima convergenza. Un mondo della risicoltura diviso sarebbe più debole. Tra fine anno e inizio 2015 dobbiamo mettere a punto un progetto chiaro, una strategia per il settore risicolo italiano, che non sia soltanto uno spot, ma sia continuativo. Esempi di collaborazione già esistono e dobbiamo svilupparli: bene il dialogo tra Piemonte e Lombardia». Il ministro ha tratto le



## IL CONVEGNO DI NOVARA

A fianco, da sinistra, il presidente dell'Ente Risi Paolo Carrà, Sara Paladini, assessore all'Agricoltura del Comune di Novara, Andrea Di Stefano, responsabile Affari Istituzionali di Novamenti, Azevia Ballero, sindaco di Novara, e il ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Maurizio Martina. Sopra, i rappresentanti delle organizzazioni agricole intervenuti

conclusioni dopo un confronto tra i molti attori della filiera che si sono alternati durante il convegno.

A cominciare dall'assessore regionale all'agricoltura della Regione Piemonte, Giorgio Ferrero, il quale si è detto scettico sulla battaglia per la clausola di salvaguardia: «Sia ce la giochiamo solo con i dazi è molto debole, l'unica vera battaglia è quella della trasparenza: lasciare che i consumatori scelgano quale riso acquistare, attraverso l'identificazione e una etichettatura chiara».

«No a una lotta di retroguardia». Così il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà: «Non possiamo nasconderci che il mercato del riso è vecchio, le aziende sono poco strutturate sotto il profilo commerciale. Io sono per il libero mercato: ha proseguito - lui in modo corretto. Gli aiuti concessi dall'Ue ai Paesi Pma finiscono per favorire le multinazionali che realizzano impianti di trasformazione in Thailandia e

Vietnam. Quanto a Expo, Ente Risi ci sarà e stiamo già pensando al dopo».

In campo anche il mondo universitario e della ricerca: Michele Fino, professore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha citato l'esempio di Isola della Scala per valorizzare il riso attraverso la ricettività: «In questo modo si porta nel mondo non solo il riso, ma qualcosa in più, un valore aggiunto».

«Dobbiamo mettere a punto una strategia per il settore risicolo che non sia solo uno spot, ma sia continuativo»

Stefano Bocchi, docente di agronomia e colture erbacee all'Università di Milano ha sottolineato: «Innovazione partecipata, questo è l'obiettivo. La ricerca deve coinvolgere tutta la filiera, occuparsi del territorio».

«L'Università può esercitare un ruolo centrale mettendo a disposizione delle aziende caso per caso - ha detto a questo proposito Elina Baiç, direttore Dipartimento Economia e

Impresa dell'ateneo Piemonte Orientale - Occorre fare di più per rafforzare l'offerta».

Le proposte, infine, dei presidenti delle organizzazioni agricole di Novara. A cominciare da Paola Battiolini, leader di Confagricoltura:

«D'accordo valorizzare il Made in Italy, ma la politica non riesce a darci risposte veloci, le risorse economiche sono complicate».

Questo, invece, il parere di Manrico Brustia (Cia): «Metteteci in condizione di poter lavorare per promuovere il marchio riso italiano». Infine, l'opinione del presidente novarese di Coldiretti Federico Boieri: «La legge sul mercato interno del riso serve per valorizzare il nostro prodotto. Nel passaggio risone-riso occorre mantenere la tracciabilità e l'etichettatura d'origine. Insieme ai meccanismi di controllo e sanzioni adeguate».

## L'ABC DELLA FILIERA

# Le norme per trasportare il risone

### A cura dell'Area Mercati

«Ogni e qualsiasi trasporto e trasferimento di riso greggio, anche non in conseguenza di vendita, deve essere accompagnato da apposito certificato rilasciato dall'Ente»: così è scritto nella legge che ha istituito l'Ente Risi. Nella stessa legge è previsto anche che il certificato sia sostituito dal «buono di consegna», rilasciato dall'Ente nei casi di trasporto di risone in seguito di vendita, previo pagamento del

diritto di contratto. Ecco spiegato perché nei documenti emanati dall'Ente si parla talvolta di buono e talvolta di CTR (certificato di trasferimento risone). In entrambi i casi sono previste varie tipologie (casuali di trasporto e trasferimento di risone, connesse con le attività dei diversi operatori della filiera: industrie risiere, commercianti, sementieri, mangimisti, ecc. Nei prossimi mesi descriveremo le principali caratteristiche e differenze relative ai certificati/buoni di uso più comune.

### Buono di consegna e certificato di trasferimento risone

<b>Cos'è</b>	è il documento che deve accompagnare ogni trasporto e trasferimento di risone effettuato in Italia, anche per il prodotto proveniente o destinato ad un altro Paese.
<b>Chi</b>	deve richiedere il rilascio del certificato/buono chiunque detenga risone e debba trasportarlo o trasferirlo. Per ottenere il rilascio del documento richiesto, l'interessato deve preventivamente essere stato iscritto nell'elenco degli operatori detenuto da Ente Risi.
<b>PERCHÉ</b>	è un obbligo previsto dalla legge istitutiva dell'Ente Risi.
<b>COME SI FA</b>	due sono le modalità per ottenere il rilascio del certificato/buono: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. stampa e consegna da parte di Ente Risi, a seguito di richiesta a. compilata e presentata presso gli uffici dell'Ente,</li> <li>b. compilata on-line collegandosi al sito <a href="http://www.entersi.it">www.entersi.it</a> e inviata per mail al Centro Operativo dell'Ente (richieste@entersi.it),</li> <li>c. compilata scaricando il modulo dal sito <a href="http://www.entersi.it">www.entersi.it</a>, e consegnata o inviata con le modalità indicate sul modulo stesso.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. stampa direttamente presso la sede dell'operatore, utilizzando i modelli cartacei consegnati dall'Ente, compilati             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. per mezzo dei propri supporti informatici,</li> <li>b. per mezzo della procedura messa a disposizione dall'Ente tramite il proprio sito internet.</li> </ol> </li> </ol>





# Perika®

CALCIOCIANAMIDE

➔ Produzioni costantemente ad alto livello

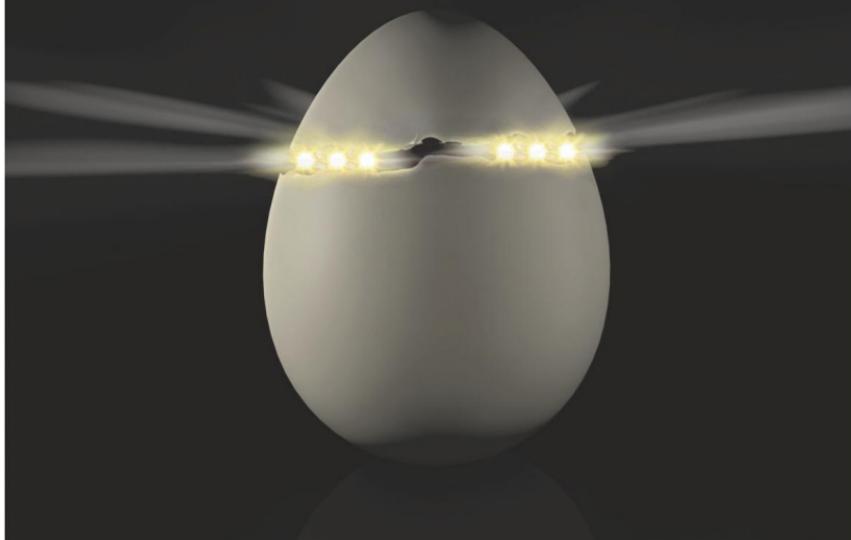
➔ Elevata resa alla lavorazione

➔ Migliora la fertilità naturale del terreno

Per informazioni tecniche: Agreko - Lana/BZ  
Tel. +39 0473 500 034 - [info@agreko.eu](mailto:info@agreko.eu)

**Aiz Chem**

# LAVERDA M300 PIÙ DI QUELLO CHE TI ASPETTI



## SERIE M 300: UN CONCENTRATO DI PRODUTTIVITÀ E QUALITÀ IN UNA MACCHINA DAI CONSUMI CONTENUTI E DALLA MANUTENZIONE RIDOTTA.

Anche nelle macchine da raccolta ci sono modelli di una specie a parte. Laverda Serie M 300, ad esempio: mietitrebbie così particolari da fare categoria a sé. Bassi consumi e costi di esercizio ridotti appartengono infatti ad una classe, mentre le caratteristiche (piattaforma di taglio con coclea antiusura\*) e le prestazioni (velocità di scarico di 105 l/sec.) le rendono competitive con le più grandi, in grado di sorprenderti per produttività e qualità della granella.

**Laverda Serie M 300:**  
una scelta di affidabilità, per chi non ama le sorprese.

\* dati riferiti alla serie M 300 versioni riso e mais



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

**LAVERDA**  
LA NOSTRA AFFIDABILITÀ. LA TUA PRODUTTIVITÀ

**AGCO**  
Your Agriculture Company

# SPECIALE ANALISI E' fondamentale per avere un'idea rapida del suo comportamento durante il consumo Ieri era la "consistenza" del riso cotto, oggi è la "resistenza all'estrusione"

C. Simonelli\* - M. Cormegna\*

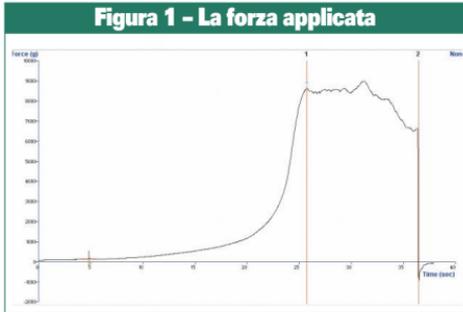
Questo testo viene presentato un'analisi di particolare importanza per la caratterizzazione del riso: la "consistenza" del granello dopo cottura. Essa, unitamente alla colosità, rappresenta quelle che vengono definite "analisi reologiche" o, con termini anglosassoni "instrumental texture analysis", cioè una procedura analitica che sottopone il campione a condizioni note di sforzo e deformazione in modo controllato, dalla quale possono essere rilevate particolari caratteristiche fisiche. Nel titolo si è evidenziata la duplice denominazione dell'analisi in quanto, inizialmente, la metodica da seguire, era rappresentata da una Norma italiana emessa da UNI che riportava il termine consistenza; successivamente, il recepimento della stessa in ambito internazionale come Norma ISO, ha comportato la più corretta definizione della consistenza, come "resistenza all'estrusione". Tuttavia, per consuetudine, continueremo a chiamarla consistenza.

**Cosa descrive?**

La consistenza rappresenta la forza necessaria a estrudere un quantitativo standardizzato di riso cotto, posto in una cella di compressione, attraverso un piatto forato, tramite un pistone in movimento verticale a velocità costante. Il valore di forza viene espresso in kg/cm<sup>2</sup>.

**Perché si determina?**

Il riso, quale alimento, può essere caratterizzato in modo esaustivo attraverso analisi sensoriali condotte con panel di giudici addestrati. Sicuramente queste



A fianco, la figura rappresenta il tipico profilo della forza applicata durante l'estrusione del riso cotto. In alto a destra, lo strumento utilizzato nel laboratorio del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna per la determinazione della consistenza su un riso cotto



coltivazione.

**...per approfondire l'argomento**

- UNI EN ISO 11747:2012 "Riso - Determinazione della resistenza alla estrusione del riso dopo cottura"
- ERSAF, Regione Lombardia, in collaborazione con Ente Nazionale Risi (2011) "Caratterizzazione sensoriale e chimico-mercologica di riso", Sottoprogetto Grandi Culture e Reti Dimostrative Cerealcolce. Riso 2010-2011.
- AA.VV. (2008) "Il Riso": Collana Cultura & Cultura, Bayer CropScience. Ed. Script, Bologna.
- M. Cormegna, C. Simonelli (2013) "Resistenza all'estrusione e consistenza del riso cotto", Il Risicoltore, aprile 2013 (7).
- **Ente Nazionale Risi - Laboratorio Chimico Mercologico (Centro Ricerche sul Riso)**

analisi forniscono un copioso numero di informazioni ma, spesso, sono lunghe e costose. Per avere un'idea rapida del comportamento, durante il consumo, come riso cotto, è possibile condurre analisi di tipo strumentale, in particolare la consistenza (del tutto assimilabile al parametro sensoriale "masticabilità") e la colosità (analoga al parametro sensoriale "adescività").

La consistenza è direttamente proporzionale al contenuto di amilosio del chicco di riso

che è in grado di differenziare i propri prodotti in base al comportamento in cottura; il selezionatore, che può indirizzare le sue scelte varietali anche in funzione delle esigenze del mercato e dei consumatori.

**Come si determina?**

Il laboratorio chimico mercologico per la determinazione e l'analisi utilizza il metodo riportato nella norma UNI EN ISO 11747:2012. La procedura consiste nel sottoporre a cottura a vapore un quantitativo fisso di riso lavorato (20 g), in acqua distillata (38 ml) per un tempo fisso, uguale per tutti i tipi di riso (20 minuti più 10 minuti a fonte di calore spenta). Dopo la cottura, singole porzioni di 17 g di riso, lasciate preventivamente raffreddare a temperatura ambiente, vengono sottoposte alla determi-

nazione analitica, condotta tramite analizzatore di struttura SMS T.A.X.T plus.

Per l'esecuzione del test, la porzione di riso cotto viene introdotta all'interno di una cella di Ottawa modificata, il pistone viene quindi fatto scendere alla velocità costante di 10 cm/min., registrando in

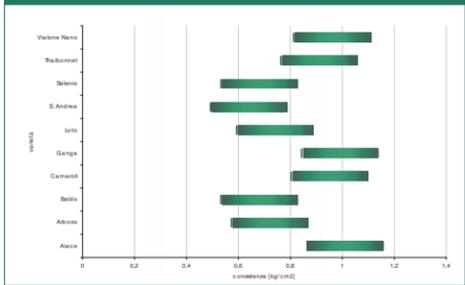
continuo la forza applicata durante l'estrusione della massa di riso. Il valore medio della forza applicata durante la fase corrispondente al plateau del diagramma di estrusione rappresenta la consistenza del riso cotto (figura 1).

Il dato numerico che rappresenta la consistenza è la media di 6 determinazioni analitiche. Il laboratorio fornisce il valore finale di consistenza calcolando la media di 2 analisi condotte in tempi diversi (in totale 12 determinazioni analitiche).

**...alcuni risultati**

Sotto, nel Grafico 1, sono riportate alcune varietà italiane con i range entro cui si trovano i valori di consistenza, tenendo conto dei risultati di diverse annate di

**Grafico 1 - Varietà con le consistenze caratteristiche**



# 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**

# Riso protagonista a scuola

Diversi istituti stanno portando avanti progetti che lo vedono in primo piano.

La "Sabin" di Segrate (Mi) in visita al CRR e il progetto "Dal riso al sorriso"

Il riso è protagonista anche a scuola. Causa anche l'Expo 2015 che vedrà il settore alimentare al centro dell'attenzione per diversi mesi del 2015, in molti istituti scolastici sono state avanzate delle proposte che vedono il riso al centro dell'attenzione. È il caso, ad esempio, del progetto "Dal riso al sorriso" che vede quali attrici alcune scuole novaresi: la secondaria di primo grado "Castelli" in rete con le primarie "Sacro Cuore"; "San Vincenzo" e "Maria Ausiliatrice". Insieme parteciperanno al concorso "La Scuola per Expo 2015" con un video girato in una cascina di Pagliate che muoverà dal quadro collettivo che gli oltre 400 alunni hanno realizzato utilizzando le varietà di riso prodotte nel Novarese fornite da alcuni produttori della zona.

Il quadro intende rappresentare sia un invito a collaborare per la nutrizione del pianeta, a partire dal riso, sia un messaggio di accoglienza e speranza, appunto "il sorriso". Nel video il quadro si trasformerà in un tableau vivant, una raffigurazione moderna che unisce arti visive, come il video e la fotografia, alla musica, e, più specifi-

camente, a una canzone il cui testo esprimerà compiutamente i valori di riferimento che consentono di superare l'ottica localistica in favore di un contesto internazionale avente al centro il tema della solidarietà e della lotta alla fame nel mondo.

Riso protagonista anche all'Istituto comprensivo "Sabin" di Segrate (Mi) dove si vuole realizzare un percorso web navigabile e giocabile. Ogni pagina corrisponde a un ambiente particolare (la cascina, la risaia, il mercato, la cucina...). La struttura dei collegamenti tra le pagine



permette di raggiungere la fine del gioco, avanzando e retrocedendo, in base alle

risposte date. Per rispondere l'utente potrà "interrogare" personaggi o oggetti pre-



Sopra, alcune classi del "Sabin" di Segrate in visita al CRR. Ricerche sul Riso. A sinistra, gli scolari novaresi impegnati nel progetto "Dal riso al sorriso"

senti in ciascuna pagina (es: la mondia, il sacco di riso...) attivando dei link che presenteranno immagini, brevissimi video, file audio, testi, pagine web. Questi documenti conterranno le informazioni utili a raggiungere la pagina finale. Punto di arrivo e "tesoro" di questa caccia è la pagina del Ri-

cettario. Lo si potrà consultare per accedere alle ricette per risotti differenti. Oppure lo si potrà "animare" per attivare un programma che crei una ricetta personalizzata, basata su ingredienti selezionati, o una ricetta "sperimentale", creata dall'associazione automatica di ingredienti casuali.

## Riso news

### Il Premio "Donne & Riso" compie dieci anni

L'Associazione Donne & Riso propone un'edizione speciale del suo Premio, istituito dieci anni fa, nel 2004, in occasione dell'anno internazionale del riso. L'appuntamento è per domenica 16 novembre presso il Teatro Cervo di via Monte di Pietà a VerCELLI.

Alle ore 16 è in programma

l'incontro per protagonisti il direttore



le 18, la consegna del Premio

"Donne & Riso" 2014 che è

stato assegnato a Katia Ric-

ciarelli (nella foto), soprano di fama internazionale, attrice, amante della buona cucina e cultrice delle tradizioni contadine.

ciarelli (nella foto), soprano di fama internazionale, attrice, amante della buona cucina e cultrice delle tradizioni contadine.

### Le mille Virtù del nostro Riso italiano a Mortara

La Società Consortile Sala Contrattazione Mercati di Mortara e Lomellina, l'Associazione Lombarda Famminia Agricola e il Distretto Agricolo delle Risale Lomelline hanno organizzato l'incontro "Le mille Virtù del nostro Riso italiano". L'appuntamento è

per sabato 22 novembre, alle ore 10, presso la Sala Contrattazione Mercati di piazza Trieste a Mortara.

Interverranno Annalisa Albenici, grande esperta della cucina pavese e lomellina in particolare, Mariangela Rondanelli, docente di Scienze e tecniche dietetiche applicate dell'Università di Pavia, la giornalista Agnese Palloghini e Carlo Respighi del Centro studi tavola. L'incontro sarà condotto dal direttore dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Magnaghi.

È DA UN INSIEME DI FATTORI CHE SI OTTIENE IL MASSIMO. SEMPRE.

SERIE 5 | SERIE 6 | SERIE 7  
TTV | TTV | TTV



1 GRANDE MARCHIO, 3 GAMME, 16 MODELLI.  
IL SUCCESSO CONTINUA.

Prendi la decisione giusta. Produttivi e versatili, i trattori TTV sono il risultato delle tecnologie più avanzate: il motore Deutz a 4 o 6 cilindri, potenze da 100 a 263 CV, tre strategie di guida (Auto, PTO e Manual) e la funzione Power Zero sono solo alcune delle innovazioni che garantiscono alte prestazioni e bassi consumi. Gamma TTV. Esiste una sola scelta. Quella migliore.

Si raccomanda l'utilizzo di lubrificanti e refrigeranti originali.



DEUTZ-FAHR è un marchio di SAME DEUTZ-FAHR  
deutz-fahr.com



# Fiera del Riso da primato

*A Isola della Scala serviti 380mila piatti di risotto. Record per il numero di associazioni di volontariato e di regioni presenti alla 48ª edizione*

L'edizione 2014 della Fiera del Riso di Isola della Scala (VI) conferma i numeri dell'anno precedente; nonostante sia durata una settimana in meno. In poco più di un mese di apertura - dal 17 settembre al 12 ottobre - il bilancio della manifestazione veronese è sicuramente positivo: infatti, sono stati rilevati all'incirca lo stesso numero di risotti (380mila) serviti nell'edizione 2013, quando l'apertura della Fiera era durata una settimana in più. Con giornate che hanno fatto registrare numeri da record: domenica 28 settembre, ad esempio, sono stati serviti quasi 30mila risotti.

Numeri da primato per le partecipazioni delle associazioni di volontariato che hanno chiesto di essere presenti alla manifestazione per promuovere verso le proprie iniziative. Tra queste anche alcune realtà nazionali come Save The Children e San Patrignano.

Un altro record per la Fiera ha riguardato le regioni



**FIERA DEL RISO**  
Due immagini dell'edizione 2014: una serata affollata e alcuni chef e ospiti

presenti: tra concorsi ed eventi enogastronomici hanno partecipato chef provenienti da Veneto, Piemonte, Trentino Alto Adige, Emilia Romagna, Lombardia, Friuli-Venezia Giulia, Puglia, Sicilia e Marche.

**Un'occasione anche di lavoro: oltre 250 i cittadini isolani, in buona parte studenti o disoccupati, che hanno lavorato in Fiera**

Ben 59 inoltre gli studenti dell'Enaip di Isola della Scala che hanno potuto fare esperienze in Fiera, sia nella sala ristorante allestita al Palastiraly per ospitare i concorsi e il Top Show.

«Ho avuto la possibilità di toccare con mano quanto

sia complessa l'organizzazione di questo evento - ha commentato alla fine Luigi Mirandola, il nuovo ammi-

nistratore unico dell'Ente Fiera insediatosi in primavera - e ho avuto il piacere di vedere una grande collaborazione tra Ente Fiera, il Comune, le associazioni locali, le contrade, le riserie, il Consorzio per la tutela della IGP, la Strada del Riso e le forze dell'ordine. Tutti hanno lavorato assieme garantendo la qualità dell'organizzazione, la sicurezza, la parte-



cipazione della comunità isolana e la bontà dei piatti serviti negli stand. Il bel tempo infine è stata la ciliegina sulla torta di una fiera ben riuscita».

Anche quest'anno Ente Fiera ha affidato le mansioni e i servizi essenziali nei padiglioni ad oltre 250 cittadini isolani, in buona parte studenti o disoccupati.

«Isola della Scala ha di-

mostrato ancora una volta il suo valore - ha affermato il sindaco Giovanni Mozzi - un evento così per un Comune come il nostro è impegnativo, ma le soddisfazioni sono tante. I risultati per le aziende e le molte famiglie che hanno potuto lavorare in fiera sono ancor più importanti perché ottenuti in un momento difficile».



## “Autunno Pavese” si conferma una rassegna di successo

“L'Autunno pavese” si conferma una manifestazione di grande richiamo e un'occasione per far conoscere le produzioni locali. Non per nulla l'edizione 2014 ha visto incrementare il numero degli espositori.

Migliaia di persone si sono riversate, tra il 3 e il 6 ottobre, al Palazzo Esposizioni di Pavia per questa importante rassegna eno-

gastronomica giunta alla 62esima edizione.

Molti visitatori, in particolare famiglie con bambini, si sono fermati allo stand predisposto dall'Ente Nazionale Risi per conoscere qualcosa di più di questo straordinario cereale, delle sue qualità e delle sue modalità di coltivazione che risultano sempre molto affascinanti, soprattutto per i più piccoli.

## I ringraziamenti del ministero per la visita del CSA

Caro Paolo, ho il piacere di ritornare sulla recente visita che i componenti del Comitato Speciale Agricoltura (CSA) hanno svolto presso il vostro Centro Ricerche sul Riso, a seguito della riunione che si è tenuta a Milano il 29 settembre, nell'ambito del Semestre di Presidenza italiana del Consiglio dell'Unione Europea.

Come ben sai, avevo particolare premura che tutto si svolgesse secondo il dettaglio e scrupoloso programma che abbiamo puntualmente concordato e verificato.

Ciò perché, in qualità di Presidente di turno del CSA, sarei ovviamente stato individuato come primo responsabile dell'evento. Ma, soprattutto, perché sia come operatore tecnico del settore agricolo, fortemente impegnato per il miglioramento dello stesso, che come cittadino italiano (due vesti che anche tu ricopri), avevo un grande interesse a che questo evento potesse contribuire a porre un ulteriore “mattoncino” sul grande edificio della PAC, anche a favore della nostra agricoltura e, in particolare, della risicoltura italiana.

Al termine dell'evento, devo constatare che, forse, siamo andati anche al di là delle

aspettative: i miei colleghi delegati del CSA hanno fortemente apprezzato quanto osservato ed appreso durante la visita (per molti di loro era il primo contatto “dal vivo” con il mondo del riso).

E di questo non posso che ringraziare te, il direttore generale Magnaghi e tutto lo staff del Centro Ricerche che, avendo fatto proprie le stesse esigenze di cui sopra ho fatto riferimento, hanno reso possibile l'ottima riuscita della visita.

Con la presente, pertanto, ti prego di voler accreditare i miei più vivi ringraziamenti e di volerli estendere a tutti coloro che, con il loro impegno, in prima linea o dietro

le quinte, hanno reso possibile e ricco di successo questo evento!

Ora, anche sulla scorta di questa nostra piccola “vittoria”, non rimane che continuare a lavorare, duramente e con passione, giorno dopo giorno, per garantire al nostro paese e alle generazioni, presenti e future, una realtà agricola efficiente, sostenibile e al passo con i tempi!

**Felice Assenza**  
direttore generale  
dell'ex Dipartimento delle politiche internazionali e dell'Unione europea del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali

**PRODUZIONE BASSA? VEGETAZIONE STENTATA?**

**ANALISI TERRENO!**

**PRELIEVO SU APPUNTAMENTO CONSIGLIO DI CONCIMAZIONE PROFESSIONALE**

BIODIS s.r.l. - dott. NOBILE Enzo - 335 53 60 874  
biodis.nobile@gmail.com - pro forma a richiesta.

**PRENOTATE SUBITO! COSTO MINIMO**

## Partners Ufficiali Clearfield®

Presso i seguenti punti vendita, si potrà trovare quanto serve per coltivare Riso Clearfield®. Seme, Diserbo e Servizi di Assistenza Specializzata.

Elenco Rivenditori Autorizzati in Italia per la Campagna 2013/2014:

- AGRICOLA PEAZZO & BRESCIANI SRL
- AGRIPUÌ SAS
- MATTEO CAPRA & C.
- AGRISEME SRL
- ARMA SRL
- BALZARETTI
- AGRIBUSINESS SRL
- BOIERI SNC
- DI BOIERI DANTE & C.
- CONSORZIO AGRARIO DEL PIEMONTE ORIENTALE
- CONSORZIO AGRARIO DI SARDEGNA
- CONS. AGR. DI VERCELLI E BIELLA SOC. COOP. ARL

- CONSORZIO AGRARIO PROV. PIACENZA
- DI & GI SRL
- FALLARINI AGRICOLTURA SRL
- GRAGLIA GEOM. GIORGIO & C. SNC
- HALVI SRL
- L'AGRICOLO SRL
- NUOVA FITOCHEMICA SRL
- SATOLLINI SPA
- SIMAR SRL
- TERREMERSE SRL
- THARROS AGRICOLA SRL
- TINAGRO SRL
- VALLEAGRICOLA
- VIRETROL SPA
- VIRIDIA SRL
- VITALI LORENZO SRL

**Clearfield**  
Production System for Rice

**BASF**  
The Chemical Company

L'INTERVISTA Antonia Klugmann, triestina, giovanissima chef (una stella Michelin nel 2013) del "Venissa" di Venezia

# «Il riso va valorizzato per la sua complessità»

La stagionalità e l'elemento vegetale sono gli elementi principali e spesso fondanti dei suoi piatti

Paola Pico

Continuano le interviste sul tema "riso" agli chef stellati italiani.

Eccoci a parlare di Antonia Klugmann, triestina, giovane stella Michelin nel 2013 che si divide tra il "Venissa" di Venezia e il locale da poco aperto tra Friuli e Slovenia. Ci parla al telefono appena rientrata dal Salone di Gusto di Torino. Ma andiamo con ordine. Prima legge la sua biografia qui a fianco. E' in prima persona e rende giustizia alla perfezione del suo carattere e della sua storia.

Oggi ci sta rispondendo dal telefono dell'Argine di Vencò.

## L'Argine a Vencò è...

«Un piccolo locale (pieno tra i 15 e i 20 coperti), Romano (De Fco), il compagno di Antonia, ndr) ed io abbiamo acquistato appena visto. Nel Seicento la struttura accoglieva un mulino trasformato poi in polveriera durante la Prima Guerra Mondiale. L'Argine è aperto tutto l'anno ed è... il nostro luogo del cuore».

«Secondo me il riso si deve utilizzare

e cucinare rispettandone la storia, la provenienza e la tradizione»

Come si divide tra il suo ristorante e il "Venissa" di Mazzorbo?

«Al Venissa lavoro di solito in primavera e in estate. Nella seconda parte dell'anno sto al Vencò, locale dove ho cominciato a realizzare e da ora concretizzo tutti i miei sogni. Il mio cuore tuttavia è in parte anche al Venissa. Ecco, in occasione della gena di gala al Salone del Gusto, ho potuto e voluto rappresentare nel menu entrambi i territori che sottendono i due locali: Venezia e il Collio. E' stata la prima volta che ho osato mettere insieme piatti veneti e piatti della mia terra, il Friuli. Ho osato, ma devo dire



che il risultato alla fine mi ha premiato».

## Il risotto cucinato al Salone?

«Si è trattato di un risotto con salsa di pomodoro cotta nel liquido rilasciato dalle melanzane cotte alla griglia. La salsa (ottenuta con i pomodori dell'orto ridotti a pezzi e passati al forno a 160°) viene affumicata a fine cottura. Il risotto è invece mantecato a freddo con burro affumicato. La garnitura all'insalata poi in polveriera con polverizzazione con polvere di cumino e finocchio».

Con il riso cucina solo il risotto? E' una sua scelta?

«Io credo che il riso, al pari di tutti i prodotti complessi, vada

chi è

## spazio per una promozione del riso e del risotto all'estero?

«Sicuramente. Il riso per tanti anni è stato oggetto di preconcette e di cuocere sbrigative che hanno sempre tolto valore all'alimento e alla sua versatilità in cucina. Oggi che tanti chef italiani bravi promuovono all'estero la cucina del riso e del risotto questo rischio si riduce e c'è sempre più spazio per la promozione del riso di qualità anche fuori Italia».

## Quindi?

«Se il cuoco italiano riesce a tradurre in una chiave contemporanea la cucina

«Mi chiamo Antonia Klugmann, sono nata il 2 settembre 1979 a Trieste da Silvio Klugmann e Fiora Barbi, entrambi medici».

Ho vissuto e studiato a Trieste fino al 1998 quando ho conseguito la maturità alla scuola classica "Francesco Petrarca". Il mio

formazione scolastica è stata accompagnata da un impegno costante nell'attività sportiva e in particolare nello sci, a livello amatoriale, e nella vela, a livello agonistico. Grazie all'incoraggiamento di mia madre ho coltivato fin dall'infanzia i miei interessi artistici imparando a suonare il flauto traverso, frequentando alcuni corsi di recitazione e seguendo nelle vacanze estive mio zio, Cesare Genuzio, fotografo professionista. Nel 1994 e nel 1995 ho frequentato i corsi di inglese per stranieri presso il ST. Columbus College di Dublino. Dopo la maturità mi sono iscritta alla Facoltà di Giurisprudenza all'università Statale di Milano: ho frequentato i primi tre anni fino al 2001 superando con successo otto esami. Nel corso dell'ultimo anno di università ho seguito, sempre a Milano, i corsi di cucina

generale e pasticceria organizzati dalla scuola "Altoplato" di Tony Scarica.

Lasciata l'università sono ritornata in Friuli Venezia Giulia per un periodo di apprendistato con lo chef Raffaello Mazzolini, prima presso il ristorante Baldovino e Ippis di Premariacco (Ud) e in seguito al ristorante Pozzopino a Valvasone (Pn). Nel corso di questo periodo ho potuto arricchire la mia formazione effettuando anche alcuni stage presso il ristorante Arquade dell'hotel Villa del Quar - San Pietro in Cariano (Vr) - con lo Chef Bruno Barbieri e presso la Cioccolateria Giraudi in provincia di Alessandria. Nel 2004 ho lasciato la cucina di Raffaello Mazzolini per continuare la mia esperienza lavorativa presso il ristorante Dolada con lo Chef Riccardo De Prà a Pieve di Alpago (Bl). Nel 2005, a causa di un incidente automobilistico, ho dovuto abbandonare il mio impiego e le terapie riabilitative mi hanno obbligato ad una pausa di un anno circa. Nel 2006 ho ripreso l'attività con una nuova sfida, non semplicemente lavorativa ma questa volta anche imprenditoriale: aprire con il mio compagno, Romano De Prà, il nostro ristorante, l'Antico Feoeder, Centro Lovania a Pavia di Udine. I primi due anni di attività ci hanno consentito di definire il nostro rapporto con la nostra identità attraverso un'e-

voluzione che ancora continua e consente di affinarci: Romano nelle vesti di maître e sommelier, io in quelle di chef.

Gli sforzi di quegli anni hanno portato già nel 2008 le principali guide gastronomiche italiane, tra le altre Michelin e Gambro Rosso, a recensire il nostro ristorante. La cucina che oggi proponiamo è legata al territorio in cui il ristorante è situato, ma anche ai ricordi personali associando alle materie prime e agli ingredienti. Si tratta di una ricerca costante di nuovi accostamenti e sensazioni e non di una rivisitazione della tradizione. La stagionalità e l'elemento vegetale sono gli elementi principali e spesso fondanti dei nostri piatti. La coltivazione dell'orto ci accompagna, pertanto, tutto l'anno nella scelta delle materie prime da utilizzare.

Da ottobre 2012, in attesa di aprire il nostro ristorante L'Argine a Vencò/Dolegna del Collio, inizio a lavorare come chef al ristorante Il Ridotto a Venezia. A maggio 2013 la famiglia Bisci mi assume come nuovo chef del ristorante Venissa sull'isola di Mazzorbo. Collaboro con loro per tutta la stagione estiva del 2013, confermando a novembre 2013, la stella Michelin per la guida 2014. A Febbraio 2014 ricomincio la collaborazione con il Venissa dove mi trovo tuttora».

del riso e del risotto all'estero, il cereale riuscirà ad avere il posto d'onore che gli spetta oggi nella pasta italiana, stessa pasta che all'estero è bandiera del made in Italy».

## Il risotto della sua infanzia?

«Sicuramente quello cucinato al Salone dove fa l'affumicatura e il pomodoro combinano insieme le due anime della mia genealogia: quella friuliana e quella del Sud Italia. Il nonno di Molfetta, infatti, mi

ha insegnato sin da bambina a gustare il pomodoro italiano con tutta la sua sintassi di sapori, colori, profumi».

## Una rivisitazione della tradizione?

«No, non proprio. Si tratta di ricerca di ingredienti freschissimi anche se di diversa provenienza che diventano un'espressione di una cucina personale. Certo, frutto di quest'ultima è poi l'esperienza, il ricordo, anche il per-

sonale. Ogni volta che creo un nuovo piatto è come se scavalco dentro il mio alla ricerca di un déjà vu che poi si trasforma in una proposta personale».

«Aveva ragione Antonia a dirci che la cucina, ancora al tempo in cui era universitaria, era l'unica passione che la faceva svegliare la mattina per guardare a una nuova giornata. L'educazione familiare le ha imposto di trascorrere quella passione in lavoro. Oggi quel lavoro inseguito con tenacia e molta umiltà le consente di poter promuovere la sua cucina e di coltivare il suo sogno nel cassetto».

Qual è - le chiediamo? - «... che il Vencò vada bene...» - risponde di getto.

## La ricetta

### Risotto alla zucca, acciughe e aringa affumicata

#### Ingredienti

Per il latte aromatizzato  
300 gr di latte  
4 filetti di aringa affumicata gomma xantana  
Portare il latte a 80°, lasciare in infusione i filetti di aringa. Frullare al bimby, passare allo chinois e legare con la gomma xantana  
Per la spremuta di zucca  
1 cippolla  
1 spicchio di aglio  
Olio qb  
300 gr di zucca privata di semi e buccia e tagliata a pezzi

100 gr di burro  
100 gr di zucca  
Per il burro  
acido alla zucca  
250 gr di burro  
100 gr di polpa di zucca  
fresca a spicchi con buccia e semi  
v a cotta in forno 45 min a 170gradi, pulita  
Aceto balsamico extra vecchio qb  
Vino bianco 500 gr  
1 scalogno



#### Procedimento

Ridurre il vino bianco del 90% con lo scalogno affettato. Mon-

tare emulsionando con il minipimer il burro, il vino caldo ridotto, la zucca ancora calda e l'aceto balsamico. Aggiustare di sale

#### 300 gr Riso carnaroli

Per l'olio alle acciughe  
8 acciughe frullate con olio extravergine

200 gr di centrifuga di zucca legata con un po' di maizena sul fuoco e aggiustata di sale.

Tostare il risotto con un filo di olio. Sfumare con un po' di vino e portarlo a cottura con acqua calda in ebollizione e la purea di zucca.

Mantecarlo con il burro caldo. Servirlo con alcuni schizzi di latte all'aringa, l'olio all'acciuga e la centrifuga di zucca.

## I preferiti

Attualmente usa solo: una varietà di riso: il Carnaroli non stagionato ma fresco, prodotto con un piccolo produttore del cosiddetto triangolo d'oro della risicoltura italiana (Pavia-Novara-Vercelli). Con il Carnaroli, Antonia Klugmann cucina solo ed esclusivamente i risotti colorati e non usa i risi coltosi oggi di gran moda



# Osservatorio Internazionale

A cura di Graziella Melina

**RICE OUTLOOK/1** Per il 2014/15 si dovrebbero toccare i 475,5 milioni di tonnellate, 1,5 milioni in meno rispetto alla stima precedente

## Per il raccolto si prevede un altro calo

La resa globale media si fermerà a 4,10 t per ettaro. Diminuzioni significative per India, Sri Lanka e Pakistan

Trend negativo per la produzione globale di riso per il 2014/15. Il Rapporto Rice Outlook di ottobre calcola, infatti, che il volume globale toccherà i 475,5 milioni di tonnellate, 1,5 milioni di tonnellate in meno rispetto alle stime dello scorso mese, segnando quindi una diminuzione di 1,1 milioni rispetto al dato record globale raggiunto nel 2013/14. Si tratta, in ogni caso, del primo calo significativo della produzione dal 2009/10. La resa globale media nel 2014/15 si valuta tocchi 4,10 tonnellate per ettaro in calo rispetto alle due annate precedenti quando era sempre stata superiore ai 4,40 tonnellate.

Secondo le proiezioni elaborate dal dipartimento dell'Agricoltura statunitense, la produzione dell'India per il 2014/15 si stima scenda di 1 milione di tonnellate per un totale di 102 milioni. Quella dello Sri Lanka si calcola sia in calo di 350mila tonnellate e scenda così a quota 2,45 milioni. Segno meno anche per la produzione del Pakistan che per il 2014/15 si valuta scenda di 0,2 milioni di tonnellate per un totale di 6,5 milioni. Segno positivo, invece, per la produzione della Tanzania che per il 2015 si stima produca 132mila tonnellate in più e raggiunga così quota 1,39 milioni di tonnellate. In aumento anche la produzione della Russia per i circa 25 milioni di tonnellate che porterà a un totale di 675mila tonnellate.

Per quanto riguarda il consumo globale e residuo di riso nel 2014/15, si calcola tocchi il dato notevole di 481,7 milioni di tonnellate, 0,1 milioni in meno rispetto alle stime del mese precedente e ancora l'1% in più rispetto all'anno passato. Segno meno per le stime globali, per il 2014/15 si valuta tocchi 104,2 milioni di tonnellate, 0,9 milioni in meno rispetto alle proiezioni dello scorso mese e il 6% in meno rispetto all'anno precedente.

Secondo il dipartimento dell'Agricoltura statunitense la Thailandia dovrebbe rimpiazzare l'India come il più grande importatore, con 10 milioni di tonnellate di riso vendute, con un incremento del 5% rispetto al 2014. Si tratta del dato più alto rispetto al volume record di 10,6 milioni toccato



nel 2011. Andamento da primato per le forniture del Vietnam: nel 2014/15 si stima siano le più alte in assoluto. Lo Sri Lanka, sem-

pre secondo il Rice Outlook, si valuta importi 180mila tonnellate in più per un totale di 200mila tonnellate. Nel 2015 si sti-

### Corea del Nord, produzione stabile

La produzione di riso della Corea del Nord quest'anno dovrebbe riconfermare i livelli raggiunti l'anno scorso. Lo riferisce il sito english.yonhapnews.co.kr. Secondo le stime contenute in un recente rapporto delle Nazioni Unite, la produzione di riso non dovrebbe subire forti cali nonostante i danni di una grave siccità che ha colpito il Paese.

Il rapporto di ottobre Food Outlook della Fao (Food and Agriculture Organization) ha calcolato che la produzione di riso quest'anno dovrebbe toccare 1,9 milioni di tonnellate, lo stesso livello raggiunto lo scorso anno. Nel mese di maggio, la Fao ha stimato e riconfermato

per la Corea del Nord gli stessi livelli di produzione raggiunti in precedenza. Con la produzione di riso di quest'anno, si stima che tra l'autunno e la prossima estate ogni nordcoreano possa consumare 678 kg di riso. La Corea del Nord ha beneficiato a lungo di un aiuto alimentare internazionale a causa della carenza causata dalla siccità, da alluvioni e da cattiva gestione economica. Tuttavia, il rappresentante della Fao in Corea del Nord ha recentemente dichiarato che il Paese quest'anno dovrebbe produrre 6 milioni di tonnellate di riso e raggiungere l'autosufficienza alimentare entro tre o quattro anni.

ma che la Cina si confermi come il Paese maggiore importatore, e tocchi il dato record di 3,7 milioni di tonnellate. Volume record anche per la Nigeria che si calcola possa importare 3,5 milioni di tonnellate di riso

nel 2015. Per quanto riguarda invece il 2014, le esportazioni del Brasile si stima siano ridotte di 110mila tonnellate per un totale di 840mila tonnellate. Quelle dell'Uruguay si calcola siano, invece, in aumento di

30mila tonnellate per un totale di 930mila tonnellate. Le importazioni dello Sri Lanka, infine, per il 2014 si valuta siano in rialzo di 80mila tonnellate per un totale di 100mila tonnellate.

**RICE OUTLOOK/2** 2,4 milioni di cwt in più rispetto alle proiezioni del mese di ottobre (+16% rispetto all'anno precedente)

## Negli Stati Uniti buone stime produttive

La produzione di riso statunitense per il 2014/15 si stima tocchi i 220,7 milioni di cwt, con un incremento di 2,4 milioni di cwt rispetto alle proiezioni dello scorso mese e il 16% in più rispetto all'anno passato. Secondo le stime del rapporto Rice Outlook di ottobre, la produzione di riso a grana lunga si calcola aumenti di 1,8 milioni di cwt, per un totale di 160 milioni di cwt, con un rialzo del 2% rispetto all'anno passato. La produzione di riso a grana media piccola si valuta aumenti di 0,7 milioni di cwt per un totale di 60,7 milioni di cwt, quasi il 5% in più.

A livello di singoli Stati, sono numerose le conferme. Attestandosi a 110,7 milioni di cwt, la produzione di riso dell'Arkansas si calcola sia in aumento del 37% rispetto all'anno passato. Si tratta del volume più alto



in assoluto. Quella della Louisiana per il 2014/15 si stima resti invariato al dato record di 32,7 milioni di cwt, con un incremento dell'8% rispetto

all'anno passato. Lo stesso vale per la produzione del Mississippi, invariata a quota 13,3 milioni di cwt (+45%). In aumento, invece, la produzione del Texas che per il 2014/15 si calcola tocchi i 13 milioni di cwt, il 16% in più rispetto all'anno passato. Al contrario, si conferma un ulteriore calo del raccolto in California (-24% rispetto all'anno precedente) che scende così a quota 36,4 milioni di cwt: si tratta del volume più basso del 1998/99.

Per quanto riguarda le forniture totali statunitensi di riso, nel 2014/15 si calcola tocchino i 273,5 milioni di cwt, 2,4 milioni di cwt in più rispetto alle proiezioni del mese scorso e il 10% in più rispetto all'anno passato. In

particolare, le forniture a grana lunga dovrebbero toccare i 194,7 milioni di cwt, 1,8 milioni di cwt in più rispetto alle stime dello scorso mese e il 12% in più rispetto all'anno passato. Le forniture totali di riso a grana media piccola per il 2014/15 si calcola arrivarà a 76,5 milioni di cwt, con un incremento di 0,7 milioni di cwt rispetto alle proiezioni dello scorso mese (+4%). Le scorte finali di riso per il 2014/15 si stima restino invariate a quota 31,8 milioni di cwt (-13%).

Per quanto riguarda le importazioni totali di riso nel 2014/15, si valuta restino invariate a quota 21 milioni di cwt (-29%). Anche l'utilizzo totale di riso statunitense nel 2014/15 rimane invariato, a quota 233 milioni di cwt, il 7% in più rispetto all'anno passato. Trend positivo, invece, per l'utilizzo totale di riso domestico e residuo che nel 2014/15 si stima tocchi i 131 milioni di cwt, il 5% in più rispetto all'anno precedente. L'utilizzo di riso a grana media piccola resta invariato a quota 99 milioni di cwt (+4%). Invariate anche le esportazioni totali di riso a

102 milioni di cwt, comunque il 10% in più rispetto all'anno passato. Quella a grana media piccola si calcola tocchino i 32 milioni di cwt (+4%).

### Cuba, si punta sul riso locale

Del volume complessivo di riso consumato a Cuba solo un terzo è coltivato sull'isola, il resto, come riporta il sito cubahedias.com, è importato principalmente dal Vietnam. Di qui la decisione del governo di aumentare la coltivazione e abbattere così i costi dell'importazione. Secondo quanto dichiarato dal ministro dell'Agricoltura, Gustavo Rodriguez Rollo, il progetto sarà realizzato entro il 2016. Nel 2014 le risaie dovrebbero fornire circa 254mila tonnellate, mentre sono circa 700mila le tonnellate di riso richieste dalla domanda interna. Il volume importato, poco meno di mezzo milione di tonnellate, arriverà soprattutto dal Vietnam e dal Brasile. Il Ministero dell'Agricoltura per il 2016 calcola di ottenere 538mila tonnellate di riso dalla coltivazione interna. Se il piano avrà successo, le importazioni di riso rappresenteranno solo il 24% del consumo nazionale.

A livello di singoli Stati, conferma positive per Arkansas, Louisiana e Mississippi. Incremento anche in Texas

## Il riso thailandese conquista l'Iran

La Thailandia si prepara ad aumentare le esportazioni di riso in Iran. Lo riporta il sito [nationmultimedia.com](http://nationmultimedia.com). Per garantire la qualità del riso thailandese e che il lotto verrà spedito secondo le modalità concordate, l'Iran invierà una squadra di funzionari, soprattutto dal ministero della Salute e rappresentanti di imprese private, per ispezionare le procedure di produzione dal campo alla vendita. «Il governo thailandese» ha spiegato

Duangporn Rodphaya, del ministero del Commercio «ha cercato di convincere il governo iraniano a importare riso dalla Thailandia, come in passato. L'Iran è un grande Paese importatore di riso». In totale, quest'anno l'Iran dovrebbe importare circa 1,3 milioni di tonnellate di riso. Dopo un incontro con il ministro del Commercio Chatchai Sarikulya, la Camera di Commercio iraniana ha dichiarato di avere più fiducia nel settore del riso thailan-

dese. Come risultato, riporta ancora il sito [nationmultimedia.com](http://nationmultimedia.com), l'Iran invierà dei propri funzionari per monitorare la produzione di riso thailandese per tutta la filiera. Con l'aumento delle possibilità di esportazione nei principali mercati, secondo Duangporn, la Thailandia nel 2015 dovrebbe essere in grado di incrementare le esportazioni di riso, superando il volume venduto quest'anno pari a circa 10 milioni di tonnellate.

## 2014/15, EXPORT IN AUMENTO

	2012/13	2013/14	2014/15
Area coltivata	10,837	10,920	10,900
Scorte iniziali	9,330	12,808	13,193
Produzione lavorata	20,200	20,450	20,500
Produzione grezza	30,606	31,000	31,061
Importazioni	600	300	300
Forniture totali	30,130	33,568	33,993
Esportazioni	6,722	9,500	10,000
Consumo e residuo	10,600	10,875	10,900
Scorte finali	12,808	13,193	13,093
Distribuzione totale	30,130	33,568	33,993

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

**ASIA** Il motivo principale di questa scelta è il peggioramento delle condizioni di trasporto negli Stati nord-orientali del Paese

## India, riso in arrivo da Myanmar e Bangladesh

Gli Stati nord-orientali dell'India hanno aumentato le importazioni di riso dal vicino Myanmar e dal Bangladesh. Come riporta il sito [indiatvnews.com](http://indiatvnews.com), il governo indiano ha accettato diverse offerte dal Myanmar per Manipur e Mizoram. La Food Corporation of India (Fci) sta trasportando riso da altre parti dell'India dal Bangladesh per Tripura. La condizione dei trasporti in alcuni Stati del nord-est è peggiorata dopo che i servizi ferroviari sono stati interrotti nel sud di Assam, mettendo così a repenta-

glio il collegamento ferroviario di Tripura, Manipur e Mizoram. «Abbiamo chiesto al governo centrale di importare riso dal Myanmar», ha fatto sapere John Rotluangiana del ministero dei trasporti di Mizoram. L'Mmtc (Metals and Minerals Trading Corp) si è dunque attivato per gli appalti. «Ci aspettiamo diversi lotti di riso dal Myanmar molto presto», ha aggiunto Rotluangiana. Il governo condurrà un confronto con un confine recintato di 404 km con il Myanmar. Secondo il ministro, Mizoram, con una popolazione di 1,1 mi-



lioni, ha bisogno di circa 52 mila quintali di riso al mese attraverso il Sistema di Distribuzione Pubblici (Pds). Nel mese di settembre, l'Mmtc ha stabilito offerte a livello globale per l'importazione di circa 100 mila tonnellate di riso dal Myanmar per Manipur e Mizoram. Da parte sua Bhanuul Saha, ministro delle Finanze di Tripura, ha spiegato

che il riso viene fatto arrivare da altre parti dell'India tramite il Bangladesh per evitare la strada di superficie fino a Tripura via Assam e Meghalaya. Inoltre, l'interruzione dei servizi ferroviari ha creato gravi problemi per il trasporto del riso attraverso il sistema tradizionale. Saha ha anche sottolineato che 5 mila tonnellate di riso trasportati in tre piccole navi da Visakhapatnam in Andhra Pradesh hanno raggiunto il porto fluviale di Ashuganj in Bangladesh già a metà ottobre.

I servizi ferroviari sono stati interrotti nel sud di Assam, mettendo così a repentaglio i collegamenti ferroviari di Tripura, Manipur e Mizoram

## L'Egitto si apre alle esportazioni

Il governo egiziano ha approvato un piano per consentire le esportazioni di riso. Secondo quanto riporta il sito [thefaricport.com](http://thefaricport.com), gli operatori sarebbero autorizzati a esportare riso ma dovrebbero anche pagare una tariffa di 280 dollari per tonnellata esportata. L'Egitto quest'anno ha prodotto circa 4,3 milioni di tonnellate di riso, ma ne consuma solo 3,3 milioni di tonnellate. Questo implica un surplus esportabile pari a un milione di tonnellate.

Il riso egiziano a grana media compete nei mercati globali principalmente con il riso statunitense e quello australiano. Secondo le valutazioni dell'Agricultural Export Council, il riso egiziano po-

trebbe essere valutato appena sopra gli 800 dollari a tonnellata, e quindi le tariffe stabilite dal ministero per gli esportatori potrebbero fungere da ostacolo. Eppure, la fine del divieto è stato accolto con molto ottimismo dai commercianti del Medio Oriente che avevano fatto affidamento sul riso egiziano come una più comoda alternativa rispetto al riso degli Stati Uniti e a quello australiano. «Per noi è un'ottima notizia» ha fatto sapere un operatore siriano - perché invece di importare dagli Stati Uniti, dove sono necessari circa tre mesi per la consegna del lotto di riso, possiamo comprare dall'Egitto e avere la merce entro solo tre giorni.

## Filippine, import in aumento

Le Filippine quest'anno dovrebbero importare 1,7 milioni di tonnellate di riso e ancora di più probabilmente l'anno prossimo. Lo riporta il sito [english.vietnamnet.vn](http://english.vietnamnet.vn). L'anno scorso le Filippine si erano poste l'obiettivo dell'autosufficienza, ma tifoni e devastazioni ne hanno ostacolato la riuscita. Durante la crisi alimentare globale del 2008, le Filippine hanno importato 2,34 milioni di tonnellate di riso, un volume record mai più raggiunto. La fornitura di riso è diminuita drasticamente alla fine del 2013, costringendo il governo a importare maggiori quantitativi di riso. Quest'anno, tra giugno e ottobre, il prezzo del riso è salito del 20%. Di conseguenza, il governo ha deciso di sovvenzionare il riso per stan-

bilizzare i prezzi.

Le Filippine avevano assicurato che avrebbero iniziato la politica di autosufficienza nel 2013, ma il progetto è stato ritardato. Intanto ci si affida alle importazioni. Nel mese di agosto, il Vietnam non ha vinto la gara per fornire 500 mila tonnellate di riso, anche se Vinafood 1 e Vinafood 2, le due più potenti corporazioni di export del riso, hanno offerto prezzi bassi. Gli esportatori vietnamiti hanno poi offerto un prezzo di 460 dollari a tonnellata, il livello più basso tra i Paesi partecipanti alla gara, ma non sono riusciti ancora a ottenere il contratto di esportazione. Il prezzo massimo stabilito dalle Filippine era infatti di 456,6 dollari per tonnellata.

# RAVARO

COSTRUZIONI MECCANICHE



ISO 9001:2008  
ISO 3834-4:2005



Impianto di essiccazione in continuo con silos verde e silos carico rapido



Impianto di essiccazione e stoccaggio da 10.000 q.li. In costruzione

# Il mese del Riso

di Enrico Losi

**BILANCIO** Dall'inizio della campagna incremento del 19% per le transazioni

## Vendite in netto rialzo

Si registra una crescita abbastanza generalizzata delle quotazioni

Nel corso delle ultime quattro settimane, sul mercato nazionale si è registrata un'accelerazione delle vendite di risone rispetto a quella della scorsa campagna; infatti, le maggiori transazioni della campagna corrente (+40.764 t; +19%) rispetto a quella della campagna precedente si sono concretizzate, in gran parte, tra fine settembre e fine ottobre.

Laumento è dovuto, in parte, all'attività di esportazione verso i Paesi Extra Ue che ha determinato un flusso di 17.741 tonnellate, in equivalente lavoro, ben al di sopra del volume registrato un anno fa (10.541 t). Come di consueto, la Turchia rappresenta il nostro principale sbocco commerciale (7.636 t), seguita dalla Svizzera (1.906 t) e dagli Usa (1.596 t).

Un fattore che sta aiutando i nostri operatori è rappresentato dall'indebolimento dell'euro che nell'ultimo mese si è deprezzato dell'1% rispetto al dollaro statunitense.

L'import si è attestato a 6.758 tonnellate, in equivalente lavorato, in calo del 24% (-1.638 t) rispetto alla scorsa campagna. Con 2.389 tonnellate, il Pakistan rappresenta il nostro primo fornitore di riso, in particolare di riso semigrigio basmati, seguito dall'India (1.963 t), dalla Thailandia (1.562 t) e dalla Cambogia (344 t).

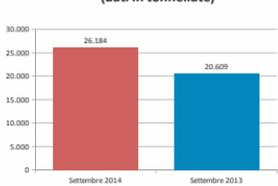
Per quanto riguarda i prezzi dei risoni, si è registrata una crescita abbastanza generalizzata delle quotazioni, con aumenti importanti per le varietà "Carabinieri", "Arborio", "Baldo", "Roma", "Valone nano" e "S.Andrea" che, oggi, si posizionano in una fascia di prezzo compresa tra i 400 e i 700 euro.

Sono risultate stabili, invece, le quotazioni delle varietà tondo, che si collocano su un livello medio di circa 300 euro, e la quotazione del "Thalbonnet" che si situa a un livello medio di 230 euro.

### Unione europea

I dati relativi alle importazioni da qualsiasi provenienza, in equivalente lavorato, evidenziano un volume di 125.415 tonnellate, facendo registrare un incremento di 2.384 tonnellate (+2%) rispetto a un anno fa. L'import di riso lavorato risulta in linea con il dato del-

Import Ue di riso lavorato dai PMA (dati in tonnellate)



l'anno scorso, mentre l'import di riso semigrigio mostra un incremento di circa il

6%, dovuto alle maggiori importazioni di riso basmati, in particolare dal Pakistan.

La Commissione europea continua il monitoraggio dell'import di riso proveniente dai PMA in esenzione dai dazi; nel primo mese e della campagna 2014/2015 sono entrate nell'Unione europea 26.184 tonnellate di riso lavorato, con un aumento di 5.575 tonnellate (+27%) rispetto al livello registrato un anno fa.

Sul fronte dell'export si registra un volume di 27.160 tonnellate, in equivalente lavorato. Rispetto all'anno scorso risulta un incremento del 15% (+3.612 t), frutto delle maggiori esportazioni effettuate dagli operatori italiani.

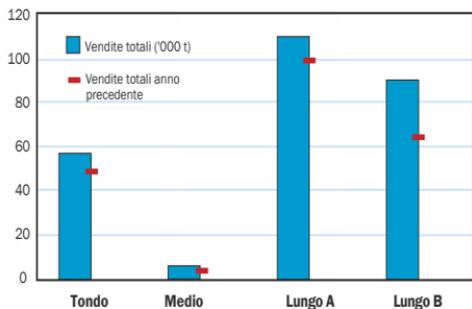
## VENDITE E RIMANENZE DEI PRODUTTORI AL 21/10/2014

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile	Rimanenze
<b>TOTALE TONDO</b>	da stimare	56.657		
Lido-Alpe		575		
Padano-Arigo		607		
Valone nano		4.650		
Viana Medio		474		
<b>TOTALE MEDIO</b>	da stimare	6.388		
Loto-Ariete		35.413		
S. Andrea		9.989		
Roma-Elba		7.832		
Baldo		14.786		
Achario-Volano		18.221		
Carabinieri		12.105		
Viana Lungo A		10.718		
<b>TOTALE LUNGO A</b>	da stimare	100.064		
<b>TOTALE LUNGO B</b>	da stimare	86.545		
<b>TOTALE GENERALE</b>	da stimare	257.872		

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

## CAMPAGNE PRECEDENTI

### VENDITE ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

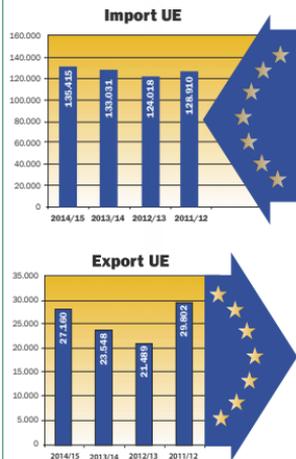


## IMPORT & EXPORT UE

CERTIFICATI RILASCIATI AL 21/10/2014  
(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)

Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	43.711	Italia	17.741
Francia	22.463	Spagna	3.049
Paesi Bassi	16.033	Grecia	1.291
Polonia	8.340	Romania	1.276
Germania	8.098	Portogallo	1.234
Belgio	7.700	Bulgaria	567
Italia	6.758	Regno Unito	511
Portogallo	4.818	Rep. Ceca	310
Spagna	4.182	Polonia	271
Svezia	3.752	Slovenia	175
Rep. Ceca	2.443	Paesi Bassi	171
Altri Ue	7.137	Altri Ue	564
<b>TOTALE</b>	<b>135.415</b>	<b>TOTALE</b>	<b>27.160</b>
<b>Rotture di riso</b>	<b>74.141</b>	-	-

## IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI





# SA.PI.SE. 2015

## Il seme è solo l'inizio

da oggi puoi scegliere  
come potenziare le tue semine

### le migliori varietà

→ **Varietà Clearfield® Sa.pi.se.**

Sole CL, Terra CL\*, Furia CL\*, Luna CL, Barone CL\*,  
Mare CL, Sirio CL

→ **Varietà Convenzionali Sa.pi.se.**

Balilla, Cerere, Virgo, Gageron, Meco, Augusto, Carnise,  
Carnise Precoce, Urano, Oceano, Apollo, Selenio,  
S. Andrea, Roma, Baldo, Volano, Carnaroli,  
Vialone Nano

→ **Ibridi di Riso Sa.pi.se.**

Ecco63, Ecco 61

\* DISPONIBILITÀ LIMITATA

### gli optional più adatti alle tue esigenze

✓ **Semente di origine sarda**

Un'assicurazione in fase di germinazione!  
Sa.pi.se. dispone di seme di origine sarda per le  
sue varietà. Specificare al momento dell'ordine.

✓ **Celest**

Conciante fungicida contro la Fusariosi del riso.

✓ **Lumivia by Rynaxypyr**

Concianta insetticida contro le larve del curculionide  
del riso.

✓ **Superspeed**

Concia completa pluristratificata con fungicida,  
micro elementi (Teprosyn by YaraVita) e pellicolante  
per uno starter d'effetto!

✓ **RootRice**

Bioestimolante radicale per un rapido sviluppo  
delle radici ed una rapida germinazione.



per info e ordini:

**SA.PI.SE.** Vercelli tel. 0161 25 75 30

info@sapise.it - www.sapise.it

 www.facebook.com/sapisevercelli.