

millionaire

Come
conquisto un
**BUSINESS
ANGEL**

Podcast
il nuovo boom

Crea contenuti
di valore e guadagni
(Tim Ferriss insegna)

“La semplicità
è la suprema forma
di ricercatezza”
Steve Jobs

L'ANNO
INIZIA
IL

SETTEMBRE
E IO DIVENTO IMPRENDITORE
PIÙ CHE LE COMPETENZE TECNICHE CONTA IL CAPITALE UMANO

TEST
MISURA LA
TUA ATTITUDINE
ALL'IMPRESA

**SELFIE
ECONOMY**

La mania dei selfie
genera business

FRANCHISING

Giovani
geniali
e da tenere d'occhio



Lucrezia Bisignani,
28 anni, founder
di Kukua.



comma B - POSTE ITALIANE SPA
SPED. ABB. POSTALE -
D.L. 353/2003 (CONV. IN L.
27/02/2004) ART. 1 COMMA 1
LO/MI periodicità mensile -
p.i. 26/08/2019

IL RISIO FA BUON BUSINESS

Siamo i primi produttori in Europa.

I consumi aumentano.

Fotografia di un settore non facile,
ma dove si può ancora intraprendere

Realizziamo oltre il 50% dell'intera produzione europea. E i consumi aumentano, hanno superato le 400mila tonnellate.

Il riso, nelle sue 200 varietà, si impiega più che mai in piatti tradizionali e rivisitati, dai risotti ai nuovi snack e proposte per la prima colazione, persino bevande. Ma il riso accontenta anche le richieste crescenti delle varie componenti etniche della nostra popolazione.

In Italia, 4mila aziende producono quasi 1.000 tonnellate di riso lavorato, su 220.000 ettari, soprattutto in Piemonte e Lombardia.

La Lombardia, "regina d'Italia" per la produzione della pregiata varietà Carnaroli, da sola realizza il 70% del raccolto nazionale. Dall'anno scorso, le imprese sono aumentate del 9% (da 248 a 270, dati Coldiretti Lombardia).



NON È UN SETTORE FACILE

Il nostro riso ha subito la pesante concorrenza di produttori asiatici. Ma la situazione cambia. Dal gennaio 2019 l'Unione europea ha messo dazi sulle importazioni da Cambogia e Birmania. E le quotazioni dei raccolti Made in Italy sono aumentate fino al 75%, dopo essere scese su valori insostenibili per i produttori (Coldiretti). Poi, in Italia, dal 2018 le etichette delle confezioni dicono al consumatore se compreranno un prodotto italiano, europeo o non europeo. Molti preferiscono acquistare un riso nostrano, controllato, sano, buono. Meglio ancora se bio o coltivato con criteri di sostenibilità, nel rispetto della salute dell'ambiente e dell'uomo. A supporto dei produttori che lavorano per la qualità, proprio in questi giorni, parte "Nutri la tua voglia di riso", una campagna che aiuterà tutti a conoscere e consumare meglio un prodotto italiano, che è già motore di sviluppo turistico di tanti territori. La lancia l'Ente Nazionale Risi (www.enterisi.it), ente pubblico economico sottoposto alla vigilanza del Ministero delle Politiche agricole alimentari forestali e del turismo, che tutela, divulga, analizza il mercato, crea sinergie nella filiera, controlla il prodotto. Tramite il Centro ricerche sul riso migliora la produzione, dà semi, assistenza tecnica e servizi di analisi ai produttori.



Il settore può accogliere nuovi imprenditori?

«Bisogna disporre di un terreno vocato, adatto alla coltivazione, con una certa disponibilità di acqua, perché le piantine crescono immerse. La sommersione delle risaie ha la funzione di temperare l'escursione termica tra giorno e notte, che potrebbe impedire alle piantine di fare seme»
risponde Paolo Carrà, risicoltore del Vercellese e presidente dell'Ente nazionale risi.



L'uso di tanta acqua non rende poco ecologica la coltivazione del riso?

«I terreni non l'assorbono del tutto, resta in buona parte in superficie. Il declivio permette il passaggio da un campo all'altro e un riutilizzo continuo, fino al ritorno finale nel fiume. Stiamo applicando sistemi innovativi di coltivazione che permettono di coltivare 40-45 ettari con una sola persona. Farming droni e spargi-fitofarmaci, dotati di Gps, consentono di intervenire solo dove serve e solo sui terreni di proprietà. È una nuova agricoltura, la *precision farming*, che concima in base alla fertilità e al vigore vegetativo rilevati dai droni. Da Israele arrivano anche tecniche di coltura con irrigazione a goccia: possono permettere di coltivare il riso dove l'acqua scarseggia. In alcune zone d'Italia potrebbe essere utile per evitare gli sprechi. Ma non si risolverebbe il problema delle escursioni termiche, a meno di selezionare particolari varietà resistenti al freddo».



Si può diventare coltivatori di riso, da zero?

«Entrare nel sistema è complesso. La terra è un bene finito, soprattutto quella con disponibilità di acqua, i costi variano da zona a zona, da 16mila euro a ettaro per terreni marginali, a 60mila euro per terreni accorpati, con acqua e vicinanza ad arterie stradali. Per una coltura intensiva, serve una superficie di almeno 50 ettari. Per altre colture, la media è di 7-8 ettari. Per il riso, più i terreni sono grandi, più gli imprenditori si possono dotare di propri mezzi di produzione, con vantaggi economici (più investimenti, ma più guadagni). Avere propri mezzi agricoli consente interventi rapidi in caso di necessità, soprattutto dove non ci sono contoterzisti».

Il riso italiano è di qualità elevata?

«Abbiamo risi di qualità. Per metodi di coltivazione, in primo luogo, che si adeguano a una rigida disciplina, a partire dai principi attivi e fitofarmaci da impiegare. Stiamo puntando a un'agricoltura sostenibile: meno chimica e maggiore attenzione all'ambiente. Poi abbiamo varietà rinomate (nell'ambito dei risi tondi, Japonica) per risotti, prima colazione, sushi. Il problema arriva dall'altra varietà, Indica, a grano lungo. Grazie a un incentivo dell'Ue, siamo passati a 180mila ettari coltivati a 247mila ettari, in 4 anni: esportiamo circa il 60% di questa produzione. L'Ue ha una forte richiesta di riso. Oggi, però, in Italia si produce più riso japonica e meno indica (domanda coperta da Paesi a dazi zero)».

CONSIGLI PER I GIOVANI PRODUTTORI?

«Puntare sull'innovazione. Non solo nelle tecniche e nei processi produttivi. Ma anche nell'approccio al mercato globale. Sapere cosa seminare, concordarlo con la risiera, creare una filiera. Unirsi, consorziarsi».

Cosa fate per i produttori, come Ente risi?

«Forniamo assistenza tecnica. Il nostro centro ricerca li affianca anche nelle problematiche sanitarie e nella lotta contro le infestanti (un pericolo attuale sono i nematodi, organismi che attaccano le radici della pianta). Siamo presenti a Bruxelles per conto del Ministero delle Politiche agricole. Controlliamo le frodi, accreditiamo i prodotti con analisi merceologiche, ricerchiamo gli Ogm. Individuiamo nuove varietà, grazie a tecniche di biologia molecolare, che aiutano i risicoltori a produrre meglio e di più (con varietà performanti, che si ammalano meno), gli industriali a ottenere varietà con rese più alte, adatte alla distribuzione o trasformazione, i consumatori a comprare prodotti più sani, buoni e controllati».

QUESTIONE DI ETICHETTA

Dal 2018, è obbligatorio in Italia indicare l'origine della materia prima in etichetta per il riso e per la pasta. Sull'etichetta del riso si deve indicare: a) Paese di coltivazione del riso. b) Paese di lavorazione. c) Paese di confezionamento. Se le tre fasi avvengono nello stesso Paese, si può utilizzare la dicitura "Origine del riso: Italia". Se queste fasi avvengono in diversi Paesi possono essere utilizzate le diciture: Paesi Ue, Paesi

non Ue, Paesi Ue e non Ue. I consumatori possono capire meglio cosa mangiano. Non è scontato che marchi storici italiani, come Riso Scotti e Riso Gallo, vendano solo prodotti italiani. Riso Scotti, oltre 183 milioni di euro di fatturato Ue nel 2018 e 500 dipendenti, lavora a Pavia più di 2 milioni di quintali di risone/anno, di provenienza italiana. L'unico riso non italiano è il basmati, di una riseria partner indiana.



SPAZIO AI GIOVANI

«Possono entrare grazie a incentivi per l'insediamento dei giovani in agricoltura (www.ismea.it/primo-insediamento), da fondi comunitari. In genere, è più facile che l'attività resti in famiglia e che i giovani si affianchino o subentrino ai propri familiari, magari rinnovandola. Il numero delle aziende è diminuito, ma non è recessione: ci sono meno aziende, ma più grandi» commenta Paolo Carrà.

►► IN PRATICA, PER CHI COMINCIA

La Regione Lombardia eroga un contributo a fondo perduto fino a 30.000 euro per la costituzione di nuove aziende agricole da parte di agricoltori tra i 18 e 40 anni. I giovani devono avere iniziato l'insediamento per la prima volta in un'azienda agricola non più di 24 mesi prima della data di presentazione della domanda, risultare agricoltori in attività entro 18 mesi dalla data di inizio del primo insediamento, possedere un'adeguata conoscenza e competenza professionale (titolo di studio di livello universitario o di scuola superiore secondaria in campo agrario, veterinario o scienze naturali), aver esercitato l'attività agricola, per almeno 2 anni, come coadiuvante familiare o lavoratore agricolo, possedere l'attestato della qualifica di imprenditore agricolo professionale (Iap), presentare un Piano aziendale per lo sviluppo dell'attività agricola. Presentazione domande: entro il 10 luglio 2020.

INFO: www.regione.lombardia.it

Per Riso Gallo, 115 milioni di fatturato e 135 dipendenti, la provenienza del riso è prevalentemente italiana. Uniche eccezioni basmati e jasmín, varietà originarie di India e Thailandia. Gli stabilimenti di lavorazione del risone sono in Italia. Sono coinvolte tra 850 e 950 aziende, tutte italiane. Riso Gallo tutela e valorizza il suo territorio ed esplicita sulle confezioni dal 1998 la provenienza italiana del suo riso.



STORIA 1

Bio e trapianto meccanico... all'indiana

«**S**essant'anni fa mio padre ha cominciato a parlare di bio quando non ne parlava nessuno. Siamo stati tra i primi a dare la tracciabilità del nostro riso» racconta Luciana Masinari. Con suo marito, Marco Zafferoni, e il figlio Giuseppe, guida Il Molino e Riseria Masinari, due aziende agricole e una riseria bio, che esporta il suo riso in tutta Europa. Marco, medico, si è buttato con passione sull'agricoltura, sviluppando un progetto triennale che ha coinvolto il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e l'Università degli Studi di Torino. «Il riso normalmente si semina a spaglio, in terra. Questo richiede l'impiego di diserbanti. Noi abbiamo importato macchine che permettono di trapiantare le piantine già cresciute. Sono più robuste, si adattano in pochi giorni. Niente chimica



e molta meno acqua per la risaia» raccontano Luciana e Marco. Non è stato facile: le macchine sono state adattate ai terreni locali, con loro sono arrivati ingegneri e lavoratori indiani specializzati, con cui gli imprenditori italiani lavorano gomito a gomito. «Un'esperienza molto bella, che ci arricchisce» raccontano. Tanti gli aspetti positivi: il riso cresce, è bio, le quantità prodotte sono uguali o superiori a quelle realizzate con coltivazioni convenzionali, la falda acquatica non si inquina e si preserva, si accorcia il tempo di produzione, si crea un network tra lo studio tecnico di Zafferoni (che segue 70 aziende), un vivaio, per la produzione delle piantine, e 25-30 agricoltori, che usano macchine e tecniche Masinari. Oggi, tra riseria e le due aziende agricole di famiglia, lavorano una dozzina di persone e si genera un fatturato di 12 milioni di euro.

INFO: <https://tmriso.wordpress.com>

m



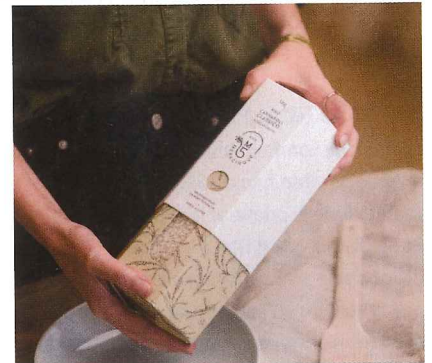
STORIA 2

Cinque sorelle nell'azienda leggera

Sono cinque sorelle. Per anni, sono state lontano da casa per studiare e fare esperienze. Poi hanno voluto tornare e ampliare la produzione di riso dell'azienda paterna, Borgo Libero, nel Veronese. Ora hanno una loro impresa, Meracinque (da Mera, meraviglia, il soprannome delle ragazze, e cinque) che produce riso carnaroli di altissima qualità, dal seme alla confezione. «Abbiamo voluto lavorare tutte insieme e applicare una tecnologia giapponese e "microrganismi effettivi", che consentono una coltivazione naturale, senza fitofarmaci. Il nostro non è un prodotto bio, ma "micronatural", un upgrade del biologico» racconta Silvia Tosi, che si occupa dello sviluppo commerciale. «Applichiamo l'agricoltura 4.0, utilizziamo droni, vogliamo che la coltivazione e la produzione siano sostenibili. Studiamo il suolo e il terreno per pianificare semine e concimazioni, risparmiando. Il diserbo avviene con sistemi meccanici. La trebbiatrice ha un gps, l'essiccazione del risone non si fa a gpl o gasolio, ma con il gnl, gas naturale liquefatto, che lascia minori residui». Innovativa anche l'organizzazione: «Coltiviamo 70 ettari di terreno a rotazione. Ma non ci siamo indebitate per acquistare macchinari, destinati comunque in pochi anni all'obsolescenza: paghiamo i servizi di aziende partner, cooperiamo con contratti di rete».

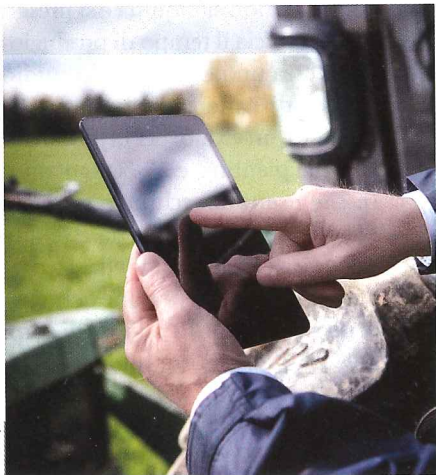


Le sorelle Tosi, fondatrici di Meracinque. Qui a destra, una delle confezioni del loro riso.



I conti tornano? «Sì. Realizziamo un prodotto premium, che costa di più, 5,60 euro la bobina da un kg, 7-9 euro la confezione regalo. È un carnaroli classico, molto apprezzato da ristoratori e gastroonomie selezionate. Vendiamo anche online. La produzione del 2017 è stata di 400 tonnellate. Gli agricoltori italiani si concentrano sulla produzione, non sul commercio e marketing. Invece bisogna sapere trasferire la qualità dei propri prodotti. Noi lo facciamo». Importanti le diverse competenze del team: Benedetta marketing, Margherita comunicazione, Anna amministrazione, Silvia (laurea in Agraria) commerciale. «Maria Vittoria, 21 anni, sta finendo gli studi di Management internazionale, a Berlino. Intanto, tutte noi seguiamo lo sviluppo da diverse sedi (Milano, Londra), ma torniamo spesso a casa».

INFO: <https://meracinque.com>



RISO NELLA BLOCKCHAIN

La qualità del riso come si dimostra? Un mezzo è registrare e conservare in modo chiaro e inalterabile le fasi di produzione, dalla semina alla raccolta, grazie alla blockchain. Riso Chiaro è una piattaforma software che applica la tecnologia blockchain. La testerà per prima l'azienda agricola Coppo e Garrione, 1.000 ettari in Piemonte, con Basf Divisione Agricultural Solutions ed Ez Lab, startup padovana specializzata in soluzioni digitali Smart Agrifood. Basf renderà presto disponibile Riso Chiaro a tutti gli attori della filiera riso. INFO: www.agro.basf.it

m