AGRIPIÙ MAGAZINE

agroalimentare & business

DIFENDERE L'AGRICOLTURA VUOL DIRE DIFENDERE L'AMBIENTE E IL MADE IN ITALY

L'EUROPA PRONTA A SPEGNERE IL "SEMAFORO" DEL CIBO

NUOVI MERCATI POSSIBILI NEL PAESE DELLA SAMBA

ECCESSO DI STEROLI: UN RISCHIO PER L'OLIO EVO ITALIANO

IN COPERTINA
ROBERTO DIACETTI

ALL'INTERNO
- FOOD & CULTURE
- ECCELLENZE D'ITALIA
- TECNOLOGIE E AMBIENTE
- INNOVAZIONE IN CAMPO
- PROGETTO VINO

Realizzazione editoriale: PubliScoop Editore - Piazza della Serenissima, 40/A - 31033 Castelfranco Veneto (TV) - Semestrale anno 3 numero 5 - giugno 2025 - in abbinamento gratuito con il numero odierno de Il Sole 24 Ore - Conv. Naz./304/2008 del 1° giugno 2008

AGRIPIÙ MAGAZINE
agroalimentare & business

AP24
AGRIPIÙ MAGAZINE "agroalimentare & business"
semestrale - Anno 3 - n. 5 - giugno 2025

Distribuzione
in Italia in direct mailing e nelle migliori edicole con

Il Sole 24 ORE

online al sito www.agripiu-magazine.it

Proprietario ed editore
Publiscoop Editore Srl

PUBLISCOOP EDITORE

ROC n. 22943 del 5 dicembre 2012

Amministratore Unico
Maurizio Carettoni

Direttore Responsabile
Chiara Marseglia

Coordinatore Commerciale
Giuseppe Lai

Stampatore
Grafiche Italprint

Foto di copertina
Fondazione Enpaia

Immagini
Shutterstock

Per la tua comunicazione
Publiscoop Più Srl
Piazza della Serenissima, 40/A
Castelfranco Veneto (TV)
tel. +39 0423 425411
Filiale di Roma
tel. +39 06 94358340

rivista@agripiu-magazine.it

Il progetto, il format e il marchio **AGRIPIÙ** MAGAZINE "agroalimentare & business" sono di proprietà della società Publiscoop Più Srl.
Il marchio è in concessione d'uso da parte di Publiscoop Più Srl a Publiscoop Editore Srl.
I dati riportati non possono essere riprodotti, neppure parzialmente, sotto alcuna formula, senza la preventiva autorizzazione di Publiscoop Più Srl.

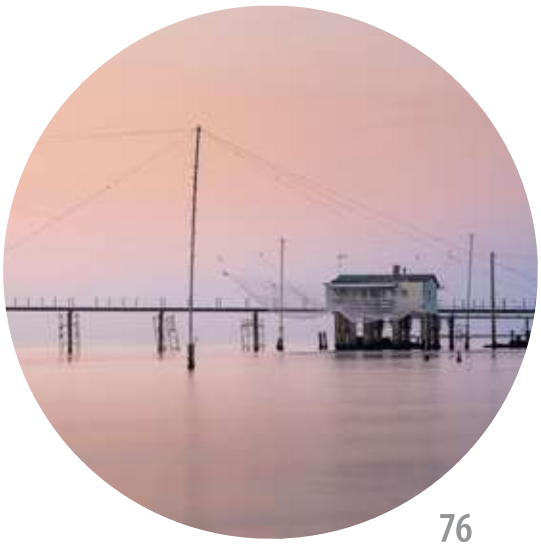
Questa copia di PIÙ **AGRIPIÙ** MAGAZINE è distribuita in Italia in direct mailing e nelle migliori edicole con "Il Sole 24 Ore" e i dati personali dei nominativi a cui è rivolta la spedizione sono di proprietà di Publiscoop Più Srl secondo l'informativa ex art. 13 D. Lgs. 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali - Tutela della Privacy).

I dati sono trattati in forma automatizzata al solo fine di espletare adempimenti di tipo operativo, gestionale e statistico.

Titolare del trattamento è Publiscoop Più Srl - Piazza della Serenissima, 40/A - 31033 Castelfranco Veneto (TV).

Si informano i lettori che tutti i contenuti non firmati dalla redazione sono di carattere pubblicitario.

68



76

71 TECNOLOGIE E AMBIENTE

LE SOLUZIONI DI:
Renovo
Vrm

Predatore vs predatore: i polpi per contrastare il granchio blu

Consorzio Pescatori Goro - CoPeGo
FoodLab

82 SOSTA DI GUSTO

L'ITINERARIO DI:
PromoTurismoFvg

87 BEST PRACTICE

I MODELLI VIRTUOSI DI:
Unitec
Cpr System

99 LA FILIERA

IL PUNTO DI VISTA DI:
Consorzio di Tutela Grana Padano
Ente Nazionale Risi
Vicentini Carni
Naturitalia

111 SICUREZZA E TRACCIABILITÀ
Eccesso di steroli: un rischio per l'olio evo italiano

IL KNOW-HOW DI:
Consorzio Agribologna

117 APPUNTAMENTO CON...
Novalis Forum 2025

119 INNOVAZIONE IN CAMPO

LE INTUIZIONI DI:
Consorzi Agrari d'Italia
Melinda
Romagnoli F.lli
Frutta Friuli

131 PROGETTO VINO

LA PAROLA A:
Gruppo Argea
Gruppo Caviro
Tenute del Cerro
Tenuta Sant'Antonio
Terre Cevico
Cantine Vitevis
Cantina Le Morette
Roccolo Grassi
Gruppo Fantinel

150 NEWS & EVENTI
Notizie da e per il settore

112

UNA STORIA GLORIOSA DELLA RISICOLTURA ITALIANA

Il Carnaroli, simbolo e sinonimo di una tradizione unica della cucina italiana, festeggia gli 80 anni di vita. Intanto prosegue intensa l'attività di miglioramento genetico e sviluppo varietale dell'Ente Nazionale Risi

Era il 1945 quando a Paullo, in provincia di Milano il risicoltore Ettore De Vecchi presentava la semente da lui selezionata di una nuova varietà, il Carnaroli, ossia quello che è poi diventato senza ombra di dubbio il riso italiano più amato, ricercato e apprezzato nelle cucine di tutto il mondo.
Merito delle indubbie qualità organolettiche di questa varietà risicola, ma merito anche di tanti chef che negli anni hanno introdotto il Carnaroli classico in mille ricette portandolo così sulle tavole di tutti sfruttando al meglio qualità specifiche del chicco come l'alta tenuta in cottura, il rilascio graduale di amido nel brodo e la sua particolare consistenza.

Natalia Bobba,
presidente dell'Ente Nazionale Risi

Da quel lontano 1945, esattamente 80 anni fa, di strada ne è dunque stata fatta moltissima, costellata di tanto lavoro basato sul lento miglioramento genetico che ha via via reso quello che sembrava solo un prodotto nuovo e nato quasi esclusivamente per uso famigliare, in quello che oggi è a pieno titolo il re dei risotti e della risicoltura italiana.
Con una firma importante a decretarne valore e ruolo in Italia e nel mondo, ossia quella dell'Ente Nazionale Risi che su mandato specifico della famiglia De Vecchi oggi ne detiene la titolarità e provvede ogni anno al suo mantenimento in purezza. "Dall'ibridazione di due piantine, il Vialone e il Leoncino, è nata quella che oggi è senza dubbio la varietà di riso italiano più amata nel mondo - interviene la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba - ma per arrivarci sono stati necessari anni di prove agronomiche e di vari test di carattere organolettico e, in fondo, solo dagli anni Novanta il Carnaroli ha davvero iniziato la sua corsa verso il successo partendo dai ristoranti che

UN ANNO DI IMPORTANTI RICORRENZE

Gli anniversari sono quelli relativi all'introduzione della tecnica dell'incrocio artificiale, avvenuta nel 1925 e all'ottenimento, nel 1945, della varietà Carnaroli. Da allora la tecnica dell'ibridazione artificiale ha consentito il rapido progresso della risicoltura nazionale, aumentando il numero di varietà made in Italy da poche decine negli anni Trenta alle 278 varietà iscritte al Registro Nazionale, di cui 176 attualmente coltivate.

ne apprezzarono i vantaggi in termini di qualità, texture e di tenuta alla cottura".

"L'ottantesimo di Carnaroli - prosegue Natalia Bobba - non è però solo un momento di grande celebrazione storica, ma è anche un'occasione per riflettere seriamente sull'importanza della risicoltura italiana nel panorama agricolo, agroalimentare ed enogastronomico globale, perché questa varietà non è solo diventato un simbolo culinario italiano ma rappresenta anche un preciso valore economico per il settore che oggi si trova ad affrontare nuove sfide, a partire da quella climatica".

I cambiamenti climatici in atto e i vistosi mutamenti delle condizioni ambientali richiedono oggi interventi urgenti e mirati per adeguare tutti i sistemi di coltivazione e in tutti i livelli produttivi, in modo da rispondere prontamente e meglio alle nuove esigenze. Fornire agli agricoltori e all'intera filiera risicola strumenti necessari per fronteggiare questi mutamenti e portare avanti la selezione genetica in grado di offrire maggiori produzioni in condizioni avverse climatiche e di garantire produzioni accettabili con meno risorse idriche a disposizione è senza dubbio il primo obiettivo posto dalla ricerca genetica dell'Ente.

Dall'ibridazione di due piantine, il Vialone e il Leoncino, è nata quella che oggi è senza dubbio la varietà di riso italiano più amata nel mondo: il Carnaroli

Tra i primi importanti risultati di questa ricerca la nuova linea Pm81, battezzata come nuovo Prometeo, che si differenzia proprio per la sua maggiore resistenza alla siccità prolungata. "Questo risultato - riprende la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba - è solo il primo passo nel lungo e complesso lavoro di selezione genetica dell'Ente, volto alla selezione delle nuove varietà di riso più produttive e più resistenti al cambiamento climatico e, allo stesso tempo, a soddisfare le richieste di un consumatore sempre più esigente verso gli alimenti di qualità, sani e dietetici. Oggi, comunque, grazie ai programmi di ricerca genetica in atto, che fanno parte di un progetto più ambizioso per migliorare le produzioni e la qualità del prodotto 'made in Italy', siamo fiduciosi di poter fare un salto in avanti nel complesso lavoro di selezione genetica volto alla creazione delle varietà del futuro. Penso a risi adatti a una risicoltura più sostenibile, risi più produttivi e tolleranti ai cambiamenti climatici in corso, risi resistenti alla siccità prolungata e che richiedono meno acqua per produrre di più. Tecniche e applicazioni produttive - conclude Natalia Bobba - in grado di offrire ai consumatori un alimento sempre di grande qualità, ma pienamente sostenibile, sano e gustoso".

Il riso: orgoglio italiano

La capacità dell'Italia di essere il più grande Paese produttore di riso dell'Unione Europea, oltre che trasformatore, è la conferma della determinazione del comparto risicolo di poter offrire al consumatore un prodotto di qualità apprezzato perché coltivato e lavorato secondo i canoni della sostenibilità.

RISO ITALIANO

Origine garantita da
ENTE NAZIONALE RISI

Ente Nazionale Risi - www.enterisi.it