

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it - twitter @EnteRisi

IL GRAVE PROBLEMA DEI DAZI Ente Nazionale Risi: l'import totale di riso lavorato è a livelli record

Importazioni dai PMA, è sempre peggio

Magnaghi: «Vogliamo che venga tutelata la produzione comunitaria per preservare l'equilibrio economico, ambientale e sociale»

Nessuno può restare a guardare



Paolo Carrà

L'anno scorso, alla stessa data, iniziavano le prime elaborazioni sull'andamento del raccolto per stilare il bilancio di collocamento che sarebbe stato presentato circa a metà novembre. Quest'anno, a metà novembre, inizieremo invece a elaborare i dati che ci permetteranno di presentare il 19 dicembre a Roma il bilancio. Tutto questo ha dell'incredibile e molti non giovani agricoltori devono andare indietro di decenni per ricordare una simile campagna. E in questa atmosfera di rassegnazione per una raccolta che si sta prolungando al di fuori di ogni ragionevole previsione, il mercato non sta certo rasserenando gli animi. Il tema importazioni dai Paesi PMA è noto, ma forse meno l'attività frenetica che in queste settimane vede impegnato l'Ente Risi per sensibilizzare Ministero e Commissione europea sulla richiesta di iniziare il "periodo di sorveglianza" nei confronti di quei Paesi che godono di regimi tariffari agevolati, primi tra tutti la Cambogia, che ormai è divenuto il terzo partner commerciale dell'UE. All'osservazione dei servizi della Commissione che sostengono che il valore delle importazioni non è aumentato, abbiamo risposto e dimostrato che sono aumentate le importazioni di riso lavorato a dazio zero rispetto alle importazioni di riso semigreggio agevolate e a quelle non agevolate, il che ha reso ormai inefficace la protezione doganale. Ma non è sufficiente trovare giustificazioni tecniche; è necessario un impegno della politica che non può stare a guardare. Abbiamo ribadito questa necessità durante l'audizione dell'Ente Nazionale Risi svoltasi presso la Commissione Agricoltura del Senato alcune settimane fa, abbiamo sollecitato deputati e senatori, abbiamo chiesto un incontro al Ministro De Girolamo affinché si faccia portavoce a Bruxelles, quale Ministro del primo Paese produttore di riso in Europa, delle giuste e motivate richieste della filiera risicola. Concludo dicendo che circa un anno fa su questo giornale scrivevo che a mio avviso ci trovavamo di fronte a un cambiamento strutturale e non congiunturale. Oggi ne sono più che mai convinto. O abbandoniamo in fretta un modo di pensare e di affrontare il mercato, o ne subiremo le conseguenze. Siamo ancora in tempo per ricercare un approccio costruttivo tra industria e agricoltura così come è stato presentato nel convegno dell'Ente del mese di luglio. L'individualità può solo portare all'isolamento.

Roberto Magnaghi

L'incremento delle importazioni dai Paesi Meno Avanzati (PMA) rappresenta un tema di attualità e una fonte di grande preoccupazione per la filiera italiana e comunitaria.

Sono passati solo due mesi da quando, da queste pagine, avevamo lanciato l'allarme sull'evoluzione delle importazioni dai PMA e sui riflessi che aveva avuto sul dazio medio riscosso dall'Unione europea sulle importazioni di riso lavorato; nel frattempo, le linee di tendenza rilevate all'epoca si sono confermate e i dati aggiornati evidenziano addirittura un peggioramento della situazione. Infatti, nel periodo giugno-agosto 2013, le importazioni dai PMA sono cresciute a un ritmo più sostenuto rispetto a quanto registrato da settembre 2012 a maggio 2013, determinando un ulteriore abbassamento del dazio medio riscosso dall'Unione europea sul riso lavorato, passando da 72,5 a 68,7 euro alla tonnellata.

Nella campagna 2012/2013 le importazioni di riso lavorato dai PMA si sono attestate a 189.505 tonnellate,

Dazio medio alla tonnellata per il riso lavorato



corrispondenti al 39% dell'import totale di riso lavorato, in aumento dell'88% rispetto alla campagna 2011/2012. Questo incremento si è tradotto in un aumento del 18% del

l'import totale di riso lavorato rispetto alla campagna precedente, portando il volume complessivo al livello record

CONTINUA A PAG. 2

ISOLA DELLA SCALA Si conferma l'appuntamento enogastronomico più visitato in Italia

Numeri da primato per la Fiera del Riso

Non c'è crisi o brutto tempo che tenga: la Fiera del Riso di Isola della Scala si

conferma l'evento gastronomico più seguito d'Italia. Il presidente Massimo Gazzani (nella foto) traccia il bilancio più che soddisfacente della 47ª edizione: «Nonostante in questa Fiera abbia piovuto quanto circa nelle precedenti 4 edizioni messe assieme, non ci sono state le flessioni che ci



si poteva aspettare: si parla di circa 380/390 mila risotti serviti. Un numero in linea con quello della precedente edizione. E' un ottimo risultato: abbiamo riconfermato il nostro evento quale il più visitato nel settore dell'enogastronomia in Italia. Abbiamo avuto oltre 500mila presenze, che si sono distribuite tra Fiera del Riso e Risotto nel Mondo».

A pag. 7

Expo 2015, nuove adesioni

L'Expo 2015 si avvicina, e anche il mondo del riso si sta preparando. In prima fila c'è Giacomo de Ghislanzoni Cardoli, presidente della Camera di Commercio di Pavia: «Ho preso l'impegno di contattare altre province risicole per coinvolgerle nel progetto Expo e oggi abbiamo anche l'adesione delle Province e delle Camere di commercio di Alessandria, Verona, Milano, Lodi, Oristano e Grosseto». E' quindi soddisfatto perché il progetto di promozione del riso italiano per l'Expo 2015 sta andando diritto verso l'obiettivo: aggregare altre aree risicole per essere tutti presenti all'esposizione universale che si svolgerà dal 1º maggio al 31 ottobre 2015. Le modalità, però, sono ancora tutte da definire e saranno valutate e decise nei prossimi mesi.

A pag. 6

ATTENZIONE

Il Riscoltore che avete ricevuto lo scorso mese conteneva il modello per la denuncia di produzione del risone raccolto nella campagna in corso. Ricordiamo a chi non avesse ancora provveduto alla presentazione della denuncia che la scadenza è il 10 novembre 2013.

Tutti i produttori sono tenuti a dichiarare le quantità di risone raccolto o a comunicare la mancata raccolta del prodotto.

Per l'invio potete utilizzare le seguenti modalità:

- consegna o spedizione ad una delle Sezioni Provinciali dell'Ente Nazionale Risi;
- trasmissione via fax al Centro Operativo di Vercelli al numero 02 30131188;
- invio, tramite posta elettronica, a: richieste@enterisi.it;
- invio, tramite posta elettronica certificata, a: centro.operativo@cert.enterisi.it;
- compilazione via internet attraverso lo sportello virtuale.

Utilizzo dei fanghi di depurazione in risaia

Una sperimentazione di lungo periodo dell'Ente Nazionale Risi, in collaborazione con l'Università di Torino, sta evidenziando risultati interessanti per quel che riguarda l'utilizzo agronomico di fanghi di depurazione in risaia. La prova di campo è stata allestita a Pieve Albignola (Pv) su un terreno appartenente all'ordine degli Alfisuoli.

Alle pag. 4-5



PRESTAZIONI AL MASSIMO, CONSUMI AL MINIMO.



1,36 l/t
CONSUMO*



* Fonte PROFIT test n° 3/2011

DEUTZ-FAHR Serie 60

La gamma di mietitrebbie DEUTZ-FAHR è il risultato di oltre cento anni di esperienza e di costante evoluzione nel settore delle macchine da raccolta. Con un'offerta di ben 14 modelli a 5 e 6 scuotipaglia, DEUTZ-FAHR rappresenta la soluzione ideale per il lavoro in pianura, in collina con le versioni Balance e in montagna con l'insuperabile modello Climber. Eccellenti nel trattamento della granella, affidabili e produttive su tutti i prodotti trebbiabili, riso incluso, le macchine da raccolta DEUTZ-FAHR danno il meglio di sé in termini di economicità di gestione, semplicità di manutenzione e massimo comfort.

Si raccomanda l'utilizzo di lubrificanti e refrigeranti originali.



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



SEGUE DA PAG. 1

di 487.509 tonnellate, di gran lunga superiore (+13%) al volume registrato nella campagna 2007/2008 che rappresentava il volume record precedente.

Un volume così importante riduce la concorrenzialità del riso lungo B comunitario - prova ne è il fatto che le quotazioni risultano in calo dal 20% (in Grecia) al 25% (in Italia) rispetto alle quotazioni di fine campagna - e non consente all'industria di trasformazione di essere competitiva.

Entrando nel dettaglio delle importazioni dai PMA della campagna 2012/2013, va rilevata la preponderanza del riso proveniente dalla

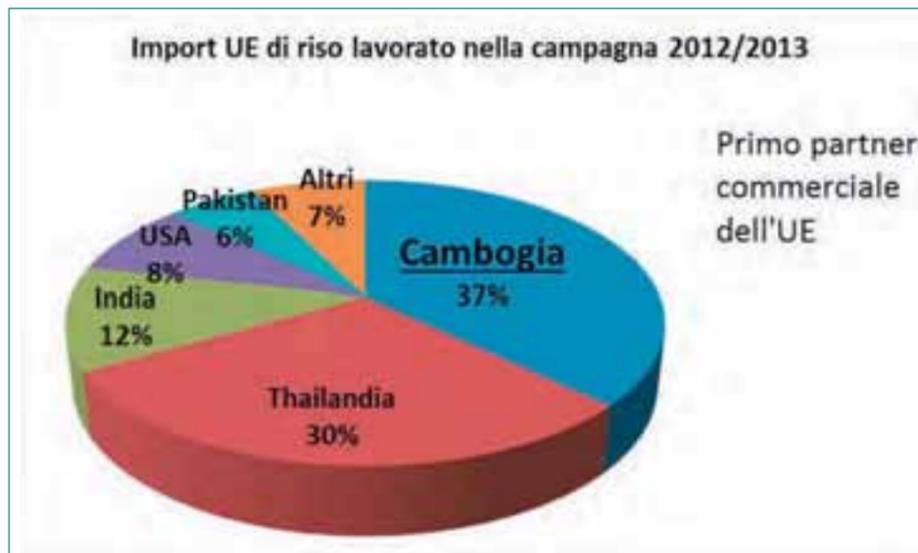
Cambogia che con 181.019 tonnellate di riso lavorato copre quasi il 96% delle importazioni da PMA.

Nella campagna 2012/2013 la Cambogia ha esportato verso l'Unione europea un volume doppio rispetto a quello esportato nella campagna 2010/2011 (89.886 tonnellate) e quasi doppio rispetto al quantitativo registrato nella campagna 2011/2012 (96.373 tonnellate), garantendosi il ruolo di primo partner commerciale dell'UE in termini di riso lavorato e superando ampiamente il risultato ottenuto dalla Thailandia (144.445 tonnellate). Nella campagna 2011/2012 il primato era detenuto dalla Thailandia (150.974 tonnellate) con un ampio margine rispetto alla Cambogia

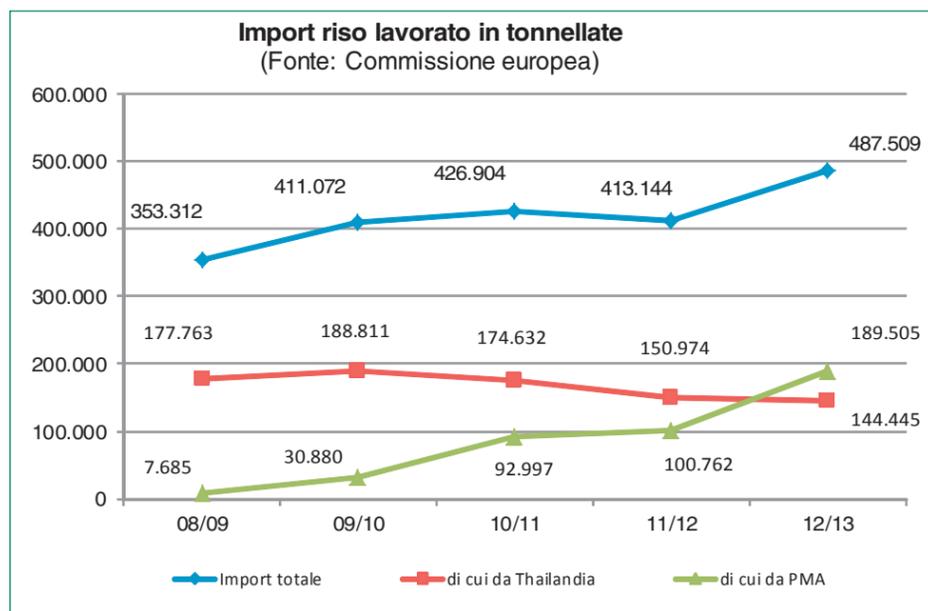
(96.373 tonnellate).

Si aggiunga, inoltre, che le importazioni dalla Cambogia in piccole confezioni (inferiori a 20 kg) sono passate dalle 30.806 tonnellate della campagna 2011/2012 alle 45.732 tonnellate della campagna 2012/2013, facendo registrare un aumento del 48,5%.

Per quanto concerne l'esordio della nuova campagna, si dispongono di dati solo relativamente alle richieste di titoli di importazione effettuate dagli operatori italiani; ebbene, il raffronto tra le importazioni dalla Cambogia di un anno fa e quelle di quest'anno è impietoso, essendo passate da sole 235 tonnellate a 2.953 tonnellate. Al momento, la Cambogia risulta essere il principale partner



Primo partner commerciale dell'UE



commerciale dell'Italia per quanto riguarda il riso lavorato, sopravanzando partner storici come India e Thailandia.

Considerata la gravità della situazione, la filiera, tramite il supporto del Ministero, sta portando avanti un'azione di pressing sulle istituzioni comunitarie, sia a livello tecnico che a livello politico, in modo che la Commissione europea prenda coscienza dei rischi a cui si sta esponendo la filiera risicola europea e reagisca di conseguenza, utilizzando gli strumenti messi a disposizione dal regolamento (CE) n.732/2008.

Infatti, il regolamento in questione prevede adeguate misure atte ad evitare che il regime speciale del sistema di preferenze generalizzate applicate a favore dei PMA possa creare

turbative al mercato comunitario di uno o più prodotti.

L'articolo 23, § 1, prevede che «senza pregiudizio dell'articolo 20, i prodotti di cui ai capitoli da 1 a 24 della tariffa doganale comune, originari di paesi beneficiari, possono essere oggetto di uno speciale meccanismo di sorveglianza per evitare perturbazioni del mercato comunitario. La Commissione, su richiesta di uno Stato membro o di propria iniziativa, decide quali siano i prodotti cui applicare tale meccanismo di sorveglianza».

L'articolo 20, §1, prevede che «qualora un prodotto originario di un paese beneficiario sia importato a condizioni tali da causare o da minacciare di causare gravi difficoltà a un produttore comunitario di prodotti

simili o direttamente concorrenti, i normali dazi della tariffa doganale comune possono essere ripristinati in qualsiasi momento per detto prodotto, su richiesta di uno Stato membro o su iniziativa della Commissione».

Nel frattempo, nell'ambito del Comitato di gestione che si è tenuto a Bruxelles il 24 ottobre, la delegazione italiana ha chiesto, e ottenuto, che la Commissione europea inserisca nel proprio report settimanale una situazione di riepilogo dell'andamento delle importazioni dai PMA.

L'auspicio della filiera è quello di ottenere la tutela della produzione comunitaria per preservare un equilibrio economico ambientale e sociale che il territorio ha raggiunto proprio grazie alla coltivazione del riso.

INSETTICIDA Lo strumento più adatto per combattere il punteruolo acquatico

Autorizzato l'uso del Chlorantraniliprole

Nella lotta contro il punteruolo acquatico e i chironomidi ecco un'arma in più, il Chlorantraniliprole (nome del formulato commerciale LUMIVIA prodotto dalla DuPont). Il Ministero della Salute ne ha autorizzato, a partire dal 28 ottobre 2013, l'immissione in commercio. L'autorizzazione ha una durata di tre anni, periodo durante il quale la casa produttrice è tenuta alla presentazione di dati tecnico scientifici aggiuntivi. Si tratta di un insetticida specifico per la concia industriale del seme del riso ed è carat-

terizzato da un meccanismo d'azione non neurotossico e, inoltre, non presenta alcun effetto per le api.

La disponibilità sul mercato di questo nuovo fitofarmaco è molto importante per la difesa della coltura del riso. Nell'ultimo decennio la presenza di insetti nelle risaie ha subito un processo di trasformazione rispetto al passato, a causa della presenza di nuove specie provenienti da paesi esteri che di modifiche significative del metodo di coltivazione del riso (come ad esempio l'evoluzione

delle varietà, i metodi di semina, la gestione dell'acqua, la diminuzione delle molecole ad azione insetticida impiegabili e le limitazioni nella gestione delle infestanti delle fasce esterne alla risaia).

La documentazione scientifica e, soprattutto, i progetti sperimentali effettuati dai tecnici della Regione Lombardia e della Regione Piemonte nonché dall'Ente Nazionale Risi, hanno evidenziato il grave problema fitosanitario rappresentato dal punteruolo acquatico del riso, *Lissorhoptus oryzophilus* Kuschel, un coleottero considerato tra i fitofagi del riso più dannosi a livello mondiale.

Tale parassita, la cui presenza viene riscontrata in Italia per la prima volta nel 2004, si è negli anni successivi ampiamente diffuso nelle province risicole, risultando, tuttora, in continuo aumento. Il danno alle piante di riso è arrecato principalmente dalle larve e negli areali interessati alla presenza del punteruolo acquatico il danno stimato alla produzione può arrivare anche al 50-60%.

Le informazioni fornite negli ultimi anni da tecnici pubblici e privati operanti sul territorio hanno notevol-

mente migliorato le conoscenze del risicoltore, consentendo un razionale impiego degli insetticidi ad oggi disponibili senza compromettere l'equilibrio ambientale degli areali di coltivazione, ma la disponibilità di Chlorantraniliprole 625 g/L FS come conciante del seme del riso arrecherà un deciso miglioramento.



Gli effetti devastanti del punteruolo acquatico

Calciocianamide

Nutrizione e salute delle piante

➔

Ideale e costante l'erogazione dell'azoto

➔

Calcio prezioso per le piante ed il terreno

➔

Piante più sane e più resistenti

Novità: concime complesso NK a base di calciocianamide e cloruro di potassio

Capomide

Nutrizione e salute delle piante

Concime CE

NK(CaO) 15 + 18 (+16)

www.calciocianamide.com

L'Utilizzo agronomico di fanghi di c...

I risultati di una sperimentazione di lungo periodo: la prova di campo è stata allestita a Pieve Alb...

M. Romani¹, G. Beltarre¹, E. Minioti¹, M. Nègre², M. Martin², D. Pullicino², L. Celi²

Negli scorsi 17-20 ottobre, si è tenuta a Bari la conferenza internazionale riguardante la produzione, la caratterizzazione, la legislazione, il mercato e le implicazioni ambientali derivanti dall'utilizzo in agricoltura di Biochar, Compost e Digestati (BCD, 2013). Anche il riso italiano è stato rappresentato con una comunicazione orale sostenuta dal personale dell'Ente Nazionale Risi e riguardante i risultati della piattaforma sperimentale di lungo periodo in cui vengono valutati gli effetti agroambientali dell'utilizzo dei fanghi di depurazione.

Si tratta di un progetto partito nel 2001 e tutt'ora in corso, finanziato dall'Amministrazione provinciale di Pavia, che ha avuto la lungimiranza di perseguire nel corso degli anni diversi obiettivi concernenti sia risvolti prettamente agronomici sia, e soprattutto, le conseguenze sulle caratteristiche dei suoli e la salubrità delle produzioni.

L'utilizzo dei fanghi di depurazione come sostituti di fertilizzanti tradizionali è pratica in continua espansione in provincia di Pavia. I dati del 2012 riportano un coinvolgimento di circa 14.000 ha, di cui si stima circa il 50% destinati alla coltivazione del riso.

La loro derivazione è in parte civile e in parte industriale. Si presentano come materiali disidratati, condizionati mediante compostaggio o come fanghi liquidi. L'interesse del loro impiego risiede, in modo particolare, nell'elevato contenuto di sostanza organica, le cui caratteristiche appaiono ben adatte all'utilizzo in ambienti prevalentemente asfittici.

La coltivazione del riso viene, infatti, praticata in regime di prevalente monosuccessione senza alcun legame con ogni tipologia di attività zootecnica. Gli apporti organici al suolo riguardano esclusivamente il rein-

TABELLA 1 - CARATTERIZZAZIONE CHIMICA DEI FANGHI

Sostanza secca	pH in H ₂ O	C totale	N totale	NH-N	P totale	K totale	Grado di umidificaz.
%		%	%	%	%	%	%
24,86 ± 1,88	8,3 ± 0,6	33,2 ± 3,5	4,0 ± 0,3	0,65 ± 0,10	1,4 ± 0,2	0,3 ± 0,2	50,7

tiro dei residui colturali, attualmente incorporati nel terreno previa trinciatura, rispetto alla tradizionale "bruciatura" diffusa in passato.

Se da un lato l'abbandono dell'incenerimento delle paglie ha favorito un accumulo di sostanza organica nel suolo, oltre che arrecare benefici alla qualità dell'aria, dall'altro si è assistito a un progressivo aumento, della comparsa di fenomeni fitotossici riconducibili a sostanze provenienti dal metabolismo anaerobico della risaia.

All'atto dell'aratura, molto spesso, si può ancora osservare la presenza di residui colturali solo parzialmente decomposti dopo un anno di interrimento nel suolo. Si ritiene, perciò, che nella maggior parte delle condizioni pedologiche in cui si concentra la risicoltura italiana si stia assistendo ad un accumulo di forme poco trasformate della sostanza organica del terreno, di limitata utilità ai fini agronomici e talvolta all'origine di composti fitotossici.

Dal punto di vista della nutrizione della coltura, l'utilizzo di azoto organico si è diffuso nella risicoltura italiana come integrazione alla quantità del macronutriente distribuito in pre-semina. Lo scopo della tecnica è quello di sopperire a una limitata capacità di rifornimento dell'elemento da parte del terreno, fondamentale per assicurare una crescita equilibrata e il mantenimento di un adeguato livello nutritivo nell'ultima parte del ciclo colturale. Le matrici organiche a base di corna e unghie degli animali e il cuoio, sono le più comuni in risaia.

L'impiego di fanghi di depurazione sui terreni agricoli si inserisce nel quadro designato quale apporto di sostanza organica parzialmente stabilizzata con potenzialità utili al fine di un miglioramento della qualità della componente organica del suolo, dell'incremento della fertilità biologica e dell'effetto nutritivo legato ai contenuti di azoto e fosforo.

Tuttavia, la somministrazione dei fanghi ai terreni agricoli se da una parte ne esalta le caratteristiche di risorsa per gli effetti ammendanti e nutritivi elencati, dall'altra può comportare rischi ambientali, principalmente riconducibili al contenuto, spesso elevato rispetto agli ammendanti tradizionali, di metalli pesanti e di altri elementi indesiderati. L'attività deve essere, pertanto, gestita con razionalità in accordo con un piano di utilizzazione agronomica che tenga in considerazione dosi, epoche e tecniche di somministrazione, solo dopo un'accurata caratterizzazione dei fanghi e dei terreni.

Al fine di monitorare gli effetti agronomici, ambientali e quelli relativi alla salubrità del riso è stato allestito un sito sperimentale in cui, per mezzo di prove parcellari in campo, l'impiego del fango è stato confrontato con programmi di concimazione tradizionali. Si è quindi realizzata la possibilità di valutare le tecniche di concimazione pianificate nelle condizioni reali di impiego (distribuzione delle biomasse con attrezzatura aziendale), rilevando i parametri colturali su parcelle di dimensione contenuta e ripetute nello spazio.

Attraverso la collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di

Torino si è dato seguito a un corposo programma di determinazioni analitiche sui fanghi, suoli e granella di riso al fine di descrivere gli effetti sull'agroecosistema di 12 anni consecutivi di somministrazione delle biomasse.

Materiali e Metodi

La prova di campo è stata allestita a Pieve Albignola su un terreno appartenente all'ordine degli Alfisuoli, caratterizzato da tessitura sciolta, pH acido e con bassa capacità di scambio cationico.

Il fango considerato negli anni è stato di tipo palabile, con un buon contenuto di azoto totale, prevalentemente organico, bassa dotazione di potassio ed ha mostrato un surplus di fosforo, rispetto alle esigenze della coltura (Tabella 1). La valutazione del contenuto di metalli pesanti ha sempre riportato valori ampiamente al di sotto dei limiti di legge.

Per quanto riguarda il disegno sperimentale è stato considerato un blocco randomizzato con 6 ripetizioni e parcelle di circa 40 m².

Il piano sperimentale ha adottato il criterio del confronto tra un trattamento aziendale, esclusivamente minerale, e lo stesso addizionato al fango o al più comune concime organico utilizzato in risicoltura, la cornungia (Tabella 2). Dal 2006 si è aggiunto un ulteriore trattamento che ha previsto il solo fango senza altra aggiunta azotata. A tale scopo i parcelloni destinati al trattamento con fango + urea sono stati suddivisi in due parti.

Relativamente al potassio, sono stati distribuiti 170 kg/ha di K₂O in tutte le tesi fertilizzate, suddividendo la dose in 60% in pre-semina e 40% in copertura. Nel caso del fosforo si è provveduto a distribuire 95 kg/ha di P₂O₅, ad esclusione delle parcelle fertilizzate con fango.

Per quanto riguarda la tecnica colturale, è stata prevista la tradizionale semina

in acqua ed è stata adottata la varietà Loto. Il fango è stato distribuito in primavera su terreno arato, interrando simultaneamente con l'erpice a dischi.

Per ogni anno di sperimentazione sono stati analizzati sia il fango prima dell'applicazione sia la granella di riso per determinare le caratteristiche chimico-fisiche generali e la presenza di metalli pesanti e/o contaminanti organici.

Al 12° anno di sperimentazione, nel novembre 2012, è stato effettuato anche il campionamento del suolo prelevando due campioni, formati a loro volta da 5 punti di prelievo, per ogni parcellone. Su ogni campione sono state effettuate la caratterizzazione generale dei suoli, nonché la determinazione delle principali forme di carbonio e azoto, l'attività microbica e il frazionamento fisico e chimico della sostanza organica al fine di ottenere indicatori di fertilità fisica e chimica.

componenti della produzione dell'ultima stagione colturale (Tabella 3). Il trattamento di fango + urea ha espresso la maggior produttività in conseguenza di un più elevato numero di spighe per pannocchia, invece, la somministrazione di solo fango, ha permesso una nutrizione equilibrata per tutto il ciclo colturale, così come dimostrato dai valori di tutti i parametri caratterizzanti la resa unitaria.

Evidenti sono stati gli effetti della distribuzione di fango sulle caratteristiche del suolo. Dalla Tabella 4 si evince un incremento statisticamente significativo del pH e del fosforo disponibile, mentre la capacità di scambio cationico ha mostrato solo una tendenza all'aumento dei valori. Nessuna variazione è stata, invece, osservata per il potassio. Di notevole importanza, per le conseguenze sulla fertilità dei suoli, sono state le maggiori concentrazioni delle forme totali e so-

Si tratta di un progetto partito nel 2001, e in corso, finanziato dall'Amministrazione provinciale di Pavia

Con l'Ente Nazionale Risi ha collaborato il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino

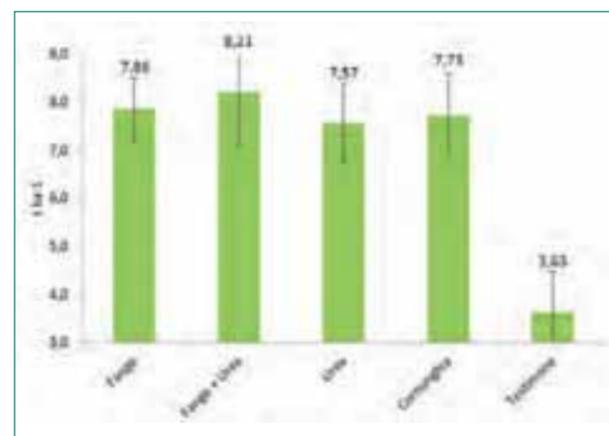


Figura 1 - Produzione media di granella 2006-2012 (t ha⁻¹)

Risultati

La Figura 1 riporta i risultati relativi alla produzione media di risone per il periodo 2006-2012. I valori esprimono chiaramente le ottime prestazioni della fertilizzazione con fango, che ha conseguito la resa più elevata quando impiegato in aggiunta alla concimazione minerale con urea. Tuttavia, preme sottolineare come gli effetti nutritivi della tesi con solo fango abbiano consentito il raggiungimento di livelli produttivi addirittura superiori ai programmi di fertilizzazione tradizionali.

In particolare, un quadro più completo degli effetti agronomici delle biomasse lo si deduce dall'analisi delle

lubili del carbonio e dell'azoto riscontrate nel suolo trattato con fango (Tabella 5). Ciò testimonia non solo l'effetto ammendante di tali biomasse, ma anche la pronta disponibilità di nutrienti per le colture e per l'attività microbica del suolo.

Infatti, l'attività respirometrica del suolo, indice di funzionalità della microflora edafica, è risultata decisamente più elevata nei suoli fertilizzati con i fanghi di depurazione rispetto agli altri trattamenti indagati, come testimonia la Figura 2.

La valutazione delle influenze della pratica sulla fertilità della risaia ha altresì considerato la qualità della sostanza organica del suolo

TABELLA 2 - PIANO DI CONCIMAZIONE AZOTATA

	PRE		Acc.*	Diff. Pann.*	TOT
	Org	Min.*			
Fango (3,7 t/ha di s.s.)**	148				148
Fango (3,7 t/ha di s.s.)+ urea	148	80	40	40	308
Urea		80	40	40	160
Cornungia	21	80	40	40	181
Testimon	-	-	-	-	-

* sottoforma di urea - ** trattamento inserito a partire dal 2006

Tabella 3 Analisi delle componenti della produzione per il 2012.

	Produzione	Peso 1000 semi	Investimento	n° spighe/pannocchi	Sterilità
	t/ha	g	culmi/m ²	n°	%
Fango	9.07 b	30.4 b	604 a	84.4 b	7.9 bc
Fango + Urea	9.85 a	28.3 d	607 a	97.3 a	12.0 a
Urea	8.17 c	29.9 c	642 a	82.8 b	9.7 b
Cornungia	8.29 c	30.0 c	597 a	80.7 b	9.5 b
Testimone	4.16 d	31.7 a	467 b	67.7 c	4.7 c
	P<0,01	P<0,01	P<0,01	P<0,01	P<0,01

Depurazione in risaia

signola (Pv) su un terreno rappresentativo della Lomellina

Tabella 4 Caratterizzazione della fertilità chimica dei suoli.

	pH	P Olsen ppm	K Mellich ppm	CEC meq/100g
Fango	6.64 a	50.4 a	89.5	9.3
Fango + Urea	6.54 ab	43.7 ab	82.1	9.6
Urea	5.83 b	34.3 bc	90.1	8.3
Cornunghia	5.77 b	34.6 bc	80.3	7.5
Testimone	6.10 b	29.1 c	73.8	8.2

Tabella 5 Forme di C e N nei suoli.

	C g kg ⁻¹	N g kg ⁻¹	DOC mg kg ⁻¹	TDN mg kg ⁻¹
Fango	12.2 a	1.3 a	131 ab	27 a
Fango + Urea	10.9 ab	1.1 ab	137 a	25 a
Urea	9.2 bc	0.9 c	112 bc	14 b
Cornunghia	9.7 bc	0.9 bc	111 bc	15 b
Testimone	8.4 c	0.8 c	105 c	13 b

attraverso un frazionamento fisico delle sue componenti. La Figura 3 evidenzia chiaramente il ruolo del fango nell'innalzare il contenuto di carbonio, sia nella frazione occlusa negli aggregati (oPOM = occluded particulate organic matter) e sia in quella intimamente legata alla componente minerale (MOM = mineral associated organic matter). All'opposto, nessun risultato è stato riscontrato per la parte meno trasformata della sostanza organica del suolo (fPOM = free particulate organic matter), se non per una minor presenza nel testimone non fertilizzato, probabilmente a causa di una minor produzione e reintegro nel suolo dei residui colturali.

Per quanto riguarda la concentrazione di metalli pesanti nel suolo, solo rame e zinco hanno mostrato un significativo incremento nelle parcelle trattate con fango (Figura 4).

Infine, la determinazione di tali metalli nella granella

(2012) non ha evidenziato alcuna influenza dell'uso delle biomasse provenienti dal ciclo dei rifiuti. I risultati esprimono, però, un effetto della concimazione azotata, negativa per l'arsenico, il testimone ha infatti riportato valori significativamente più bassi alle altre tesi, e positiva per lo zinco.

Conclusioni

L'attività sperimentale di lungo periodo, necessaria per la valutazione di tutte le implicazioni agroambientali conseguenti agli effetti cumulati nel tempo dell'impiego dei fanghi di depurazione in risicoltura, ha conseguito risultati chiari sulle funzioni nutritive, sul potere ammendante del suolo, nonché sulla pericolosità per l'accumulo di metalli pesanti nel suolo e nella granella.

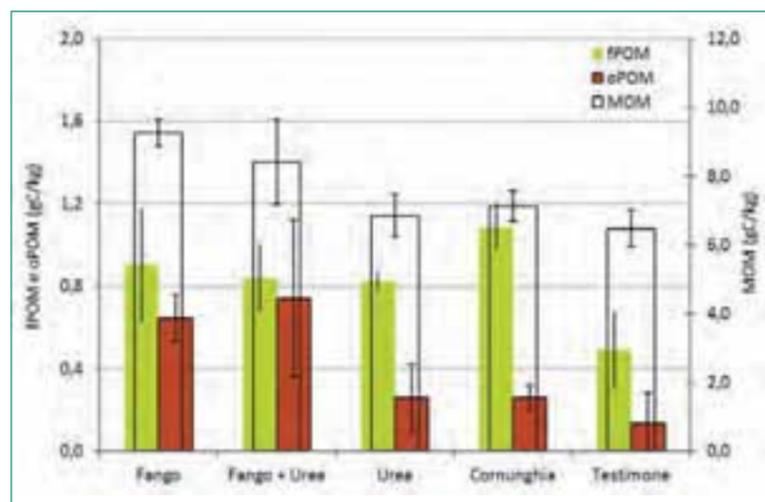
Già dopo 4-5 anni di applicazione, si è registrato un incremento significativo della produttività nelle parcelle trattate. Il potere concimante di somministrazioni ripe-

tute di fanghi è divenuto tale da poter sostenere un livello produttivo confrontabile con i programmi di fertilizzazione più diffusi in risicoltura, utilizzando prevalentemente azoto ureico. In particolare, la somministrazione di solo fango, in cui l'azoto è prevalentemente in forma organica, ha dimostrato una stabilità produttiva nel tempo legata a una cessione graduale dei macronutrienti durante l'intero ciclo colturale, da cui è conseguito un equilibrio delle componenti della produzione, una minore suscettibilità alle malattie e all'allettamento, una minor sensibilità ai danni da freddo in fase riproduttiva, che sempre di più condizionano la produttività della risicoltura italiana.

Tali risultati sono sicuramente da mettersi in relazione a quanto rilevato attraverso l'indagine eseguita sui suoli.

L'evidente aumento dell'attività microbica e l'apporto diretto di sostanza organica hanno portato a un incremento delle frazioni più stabilizzate del carbonio organico del suolo, che sono alla base della fertilità fisica dei suoli agrari. Contempo-

A destra, Figura 3 - Frazionamento densimetrico della sostanza organica: C organico



raneamente, la maggior quantità di carbonio e azoto disciolti in acqua suggeriscono la presenza di un buon turnover della materia organica dei suoli, da cui deriva la maggior disponibilità di nutrienti durante tutto il ciclo colturale. Sembra così delinearsi come le caratteristiche della sostanza organica contenuta nei fanghi possano rappresentare un valido mezzo per ripristinare un corretto ciclo del carbonio del suolo, elemento sostanziale per una produttività economicamente e ambientalmente sostenibile.

Tra gli aspetti negativi è emerso un eccesso del contenuto di fosforo rispetto alle esigenze della coltura, che ha originato un accumulo nel suolo nel corso degli anni. Informazioni più precise riguardo la pericolosità am-

bientale di tale fenomeno, richiederebbero la valutazione dei trasferimenti reali e potenziali del nutriente alle acque superficiali e profonde, compromettendone la qualità.

Le analisi relative alle concentrazioni dei metalli pesanti nei suoli suggeriscono come rame e zinco debbano essere attentamente monitorati nei casi di spandimenti ripetuti. Occorre, però, sottolineare anche la loro funzione micronutritiva e la disponibilità molto frequentemente sotto le soglie di sufficienza nelle risaie italiane.

Per il prossimo futuro, grazie alla possibilità di sfruttamento di un sito sperimentale così strategico per la durata della sua esistenza, sono stati formulati nuovi obiettivi rivolti al completamento delle conoscenze su-

gli effetti dell'impiego dei fanghi di depurazione in risicoltura. In particolare, riveste carattere di priorità lo studio della biodisponibilità di metalli pesanti e degli inquinanti organici e dei potenziali rischi per il trasferimento in catena alimentare.

Si ringrazia l'Amministrazione Provinciale di Pavia Settore Tutela Ambientale per aver sostenuto finanziariamente il progetto sin dal 2001 e l'Azienda Agricola Antonio Zerbi per la preziosa collaborazione.

1Centro Ricerche sul Riso, Ente Nazionale Risi, Pavia.
2Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DiSAFA), Università di Torino.

Già dopo 4-5 anni, si è registrato un incremento significativo della produttività nelle parcelle trattate

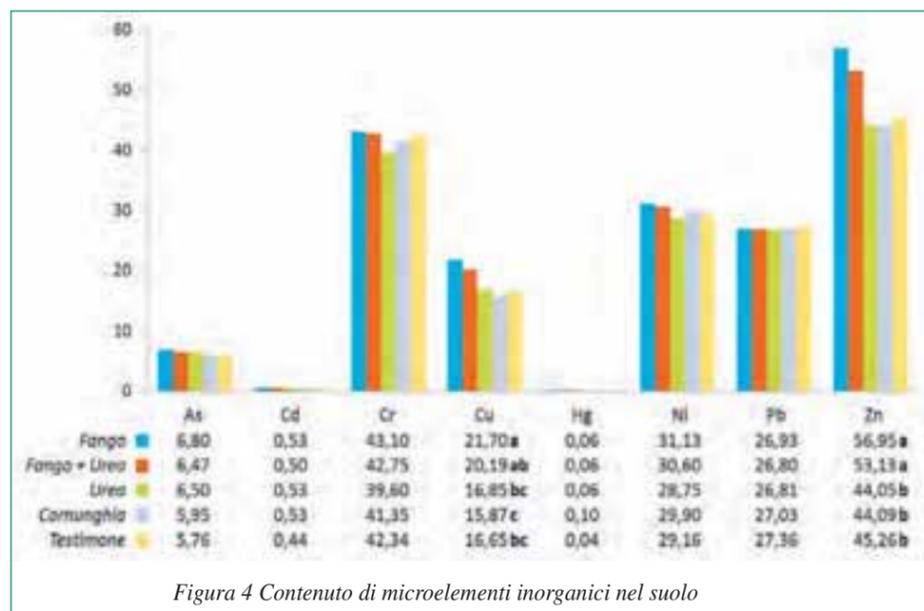


Figura 4 Contenuto di microelementi inorganici nel suolo

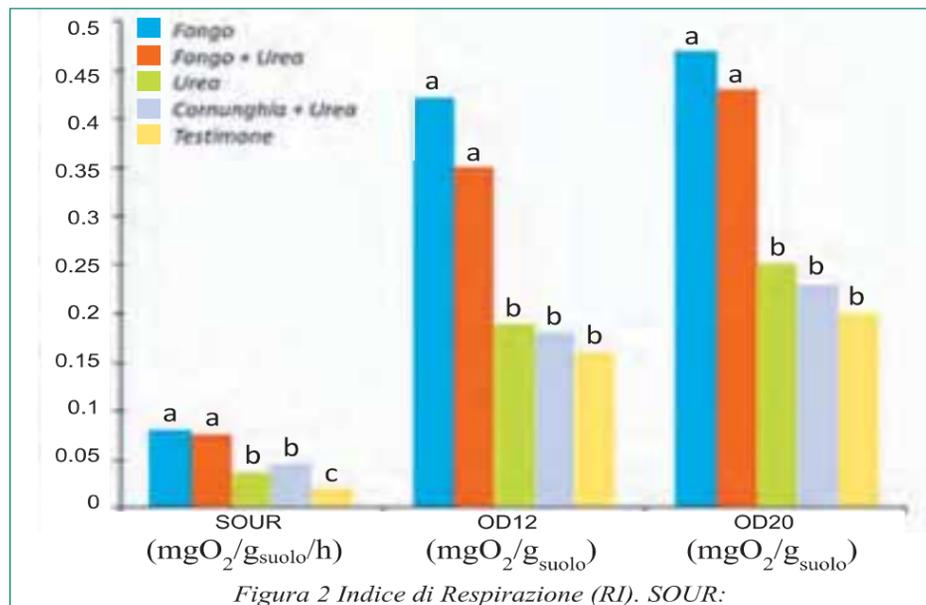


Figura 2 Indice di Respirazione (RI). SOUR:

Calciocianamide

Nutrizione e salute delle piante

Novità: concime complesso NK a base di calciocianamide e cloruro di potassio

Capomide

Nutrizione e salute delle piante

Concime CE

NK(CaO) 15 + 18 (+16)

Produzioni costantemente ad alto livello

Elevata resa alla lavorazione

Migliora la fertilità naturale del terreno

Concimazione di fondo in un unico passaggio

Per informazioni tecniche: Agreko - Lana/BZ
Tel +39 0473 550 634 - info@agreko.eu

L'EVENTO Giacomo de Ghislanzoni Cardoli, presidente della Camera di Commercio di Pavia, illustra il percorso da portare avanti

Il mondo del riso sulla via dell'Expo

«Abbiamo l'adesione delle Province e delle Camere di commercio di Alessandria, Verona, Milano, Lodi, Oristano e Grosseto»

Francesca Baccino

«Ho preso l'impegno di contattare altre province risicole per coinvolgerle nel progetto Expo e oggi abbiamo anche l'adesione delle Province e delle Camere di commercio di Alessandria, Verona, Milano, Lodi, Oristano e Grosseto».

E' abbastanza soddisfatto Giacomo de Ghislanzoni Cardoli, presidente della Camera di Commercio di Pavia perché il progetto di promozione del riso italiano per l'Expo 2015 sta andando diritto verso l'obiettivo: aggregare altre aree risicole per essere tutti presenti a questa manifestazione che inizierà il 1° maggio 2015 e si concluderà il 31 ottobre. L'iniziativa ha preso il via lo scorso 28 maggio presso il Centro di Ricerche del



Giacomo de Ghislanzoni Cardoli, presidente della Camera di Commercio di Pavia

l'Ente Nazionale Risi di Castello d'Agogna (Pv) quando era stata concordata una strategia comune per la promozione del riso italiano. Il "Protocollo di collaborazione per la valorizzazione del riso italiano e dei suoi territori" porta, infatti, la firma del presidente dell'Ente Risi, Paolo Carrà, del presiden-

te della Provincia di Pavia, Daniele Bosone, di de Ghislanzoni Cardoli, del presidente della Provincia di Novara Diego Sozzani, del presidente della Camera di Commercio di Novara, Paolo Rovellotti e dell'assessore della Provincia di Vercelli, Massimo Camandola.

L'obiettivo è quello di valorizzare riso, risaie e risotto come stile di vita italiano coinvolgendo tutto il mondo del riso - sottolinea de Ghislanzoni Cardoli - in un unico percorso

Dal 1° maggio 2015

L'Expo si svolgerà a Milano dal 1° maggio al 31 ottobre 2015. Il tema che verrà affrontato è "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" e sarà uno straordinario evento universale che darà visibilità alla tradizione, alla creatività e all'innovazione nel settore dell'alimentazione. Si parlerà di scienza e tecnologia per la sicurezza e la qualità alimentare, ma anche per l'agricoltura e la biodiversità, si affronteranno gli argomenti dell'innovazione della filiera agroalimentare ma anche di educazione alimentare... Alla manifestazione milanese hanno già aderito 138 Paesi e si attendono circa 20 milioni di visitatori da tutto il mondo.



di valorizzazione».

Il progetto è ancora in costruzione, ma in un recente incontro con Diana Bracco, presidente di Expo 2015, e Cesare Vacchiago, direttore generale del Padiglione Italia, de Ghislanzoni ha aggiunto nuovi tasselli. «Contiamo di essere presenti con il riso italiano anche nel Padiglione Italia, ma dobbiamo definire ancora in quali termini. Sicuramente - assicura - verranno coinvolte le aziende risicole assieme al mondo della tra-

sformazione e, ci auguriamo, anche della distribuzione. A fine dicembre dovremmo capire meglio

partecipando anche al Padiglione Italia per esaltare l'eccellenza del "Riso Italiano" e del "Risotto".

«Ora saranno fondamentali - precisa de Ghislanzoni Cardoli - le sinergie tra le diverse manifestazioni sul riso in modo da avvicinarci ad Expo 2015 tenendo alta l'attenzione sul riso: ogni mese dovremmo

avere un evento importante sull'esempio di quello organizzato a Isola Della Scala, in provincia di Verona, dove sono stato recentemente: sono rimasto impressionato dai 400 mila piatti di risotto preparati per l'occasione!»

Il tavolo di lavoro dedicato al riso, con i primi incontri tecnici tra i Paesi che vi partecipano, è partito da Pavia, provincia capofila con quasi duemila aziende attive nel settore e oltre 80 mila ettari di terreno coltivati a risaie.

L'iniziativa ha preso il via lo scorso 28 maggio al Centro di Ricerche dell'Ente Nazionale Risi di Castello d'Agogna

Gianfranco Quaglia

Torino, maggio 1853, prove tecniche di unità d'Italia. Si potrebbe definire così, a distanza di 160 anni, quell'idea realizzata da Camillo Benso conte di Cavour, ministro dell'Agricoltura e del Commercio, che riuscì a mettere insieme 3.500 agricoltori vercellesi per la gestione delle acque demaniali. Con il progetto da lui presentato alla Camera del Parlamento Subalpino nasceva l'Associazione d'Irrigazione dell'Agro all'Ovest del Sesia. Un'impresa che aveva il sapore di sfida all'impossibile, tenuto conto del proverbiale individualismo degli agricoltori e della difficoltà di riunirli in una causa comune. E invece il futuro "tessitore" dell'unità d'Italia ci era riuscito.

Solennizzò quel momento con un discorso rimasto memorabile: «L'esperimento che vi è proposto ed a cui prendono parte 3.500 agricoltori riuniti in associazione, se voi dovete approvarlo, non solo in vista dei vantaggi economici e finanziari che esso reca, ma altresì perché è un gran

ANNIVERSARIO La riuscita dell'impresa si deve a Camillo Benso conte di Cavour, allora ministro dell'Agricoltura e del Commercio

Il Consorzio Ovest Sesia compie 160 anni



fatto, un fatto nuovo, non solo in questo Paese, ma oserei dire in tutta l'Europa, atteso che questa sarebbe la più larga applicazione dello spirito di associazione che si sia fatto alla agricoltura. Se questo riesce, o Signori, se noi giungiamo a costituire un'associazione di 3.500 agricoltori, questo esem-

pio produrrà un immenso effetto sugli agricoltori di altre Province e farà sì che non sarà difficile il costituire associazioni agricole, non solo allo scopo di irrigare terreni, ma nell'intento di compiere varie imprese le quali possono tornare a vantaggio ed utilità grandissima della agricoltura».

Il progetto fu approvato e la legge emanata il 3 luglio 1853 con il numero 1575. Sì, la creatura di Cavour rappresentava una svolta nel modo di pensare

l'agricoltura, ma era anche una specie di prova generale verso quell'unità italiana che sarebbe stata realizzata otto anni più tardi. Perché - dicono le cronache dell'epoca - cominciò subito l'azione dello Stato sabauda per riscattare le acque private e unirle sotto un'unica disciplina, con la costruzione di nuovi canali di

raccordo fra le reti esistenti. Ma ciò che impressiona a distanza di tempo sono il fervore e il ritmo dei lavori di quegli anni. Testimoniavano la vitalità di un settore proteso verso la riforma culturale e quella culturale, humus che tornerà molto utile allo stesso Cavour proiettato verso traguardi più ambiziosi. Era la

conferma che, sapendo toccare i tasti giusti, si poteva fare breccia anche nei particolarismi e nell'individualismo. Immutate, a distanza di oltre un secolo e mezzo, sono rimaste le storiche sale nella sede di via Duomo 2 a Vercelli, nel Palazzo Buronzo d'Asigliano (meglio conosciuto come Palazzo Pasta). L'edificio settecentesco conserva ancora l'impronta cavouriana con il parlamentino delle acque e il plastico gigante che riproduce la rete irrigua.

Cosa fa oggi

L'Associazione d'Irrigazione Ovest Sesia di Vercelli è oggi un consorzio di irrigazione e bonifica distribuito su 100.000 ettari nei territori del Biellese, del Vercellese e di parte del Casalese. L'Associazione dispone di tutte le acque necessarie ad alimentare il proprio sistema irriguo derivate dai fiumi Dora Baltea, Sesia e Po. Oltre a fornire il servizio irriguo alle 9.000 aziende agricole consorziate, l'Ovest Sesia ha sviluppato la propria attività in ambiti quali la difesa idraulica del suolo, la consulenza e la formazione, mettendo a disposizione la propria esperienza nella regimazione delle acque, il settore idroelettrico, con la gestione e progettazione di numerose centrali e la riqualificazione ambientale.

Fu anche una specie di prova generale verso quell'unità italiana che sarebbe stata realizzata otto anni più tardi

LA FIERA DEL RISO Intervista al presidente Massimo Gazzani che traccia il bilancio dell'edizione 2013

Isola della Scala si conferma la numero 1

«Con 380/390 mila risotti serviti è l'evento più visitato nel settore dell'enogastronomia in Italia»

S'è chiusa la 47ª edizione della Fiera del Riso di Isola della Scala. Vediamo com'è andata con il presidente Massimo Gazzani.

La prima domanda è scontata, ma doverosa: qual è il bilancio generale della edizione 2013 della Fiera del Riso?

«I primissimi conti parlano di circa 380/390 mila risotti serviti. Un numero in linea con quello della precedente edizione. E' un ottimo risultato: abbiamo riconfermato il nostro evento quale il più visitato nel settore dell'enogastronomia in Italia. Abbiamo avuto oltre 500mila presenze, che si sono distribuite tra Fiera del Riso e Risotto nel Mondo».

La crisi economica si è fatta sentire?

«In termini di risotti serviti direi di no. Nonostante in questa Fiera abbia pivuto quanto circa nelle precedenti 4 edizioni messe assieme, non ci sono state le flessioni che ci si poteva aspettare. E' cambiato il comportamento dei nostri ospiti, ma in modo positivo: l'attenzione alla spesa



è maggiore, come dappertutto, ma l'offerta è talmente vasta che riusciamo a soddisfare tutti. Qualità e quantità del cibo, assieme alla tradizione e alle novità delle ricette sono elementi fondamentali della Fiera del Riso».

Quali si sono confermati i punti di forza di questa manifestazione?

«Senz'altro la gastronomia. La varietà di risotti,

oltre alla nostra tradizionale ricetta all'isolana, fa di questo evento una manifestazione senza pari. E poi la ricerca continua della qualità, garantita da un'apposita commissione di controllo. Infine da anni abbiamo adottato la politica di non aumentare i prezzi nonostante

incida anche sul nostro ente la crescita costante di alcuni costi fissi e della burocrazia».

«Nonostante abbia pivuto quanto nelle precedenti 4 edizioni, abbiamo avuto oltre 500mila presenze, tra Fiera del Riso e Risotto nel Mondo»



LA FIERA DEL RISO
Il Palario di Isola della Scala dall'alto e pieno di gente durante l'evento

Quali i cambiamenti introdotti che sono stati apprezzati dal pubblico?

«La possibilità di degustare due porzioni ridotte di risotti diversi è stata senz'altro un'idea vincente. In questo modo siamo andati incontro alle famiglie con bambini, e a tutti coloro che ad una cifra più che ragionevole volevano assaggiare ricette differenti senza dover per forza acquistare piatti interi di risotti. I numeri ci hanno confermato la bontà dell'iniziativa. Per cui proseguiremo su questa strada anche il prossimo anno».

Abbiamo visto una sempre maggiore apertura al mondo: l'internazionalizzazione dell'evento è una realtà.

«Sette Paesi dall'Europa e dal mondo, 6 regioni italiane ai fornelli, ospiti da India, Africa e Medio Oriente: la 47ª Fiera del Riso, assieme all'evento il Risotto nel Mondo, è stata la più internazionale delle edizioni della manifestazione. Da anni oramai siamo consapevoli della nostra forza, della qualità dei nostri piatti e del nostro riso. Molti avevano paura ad aprire le porte ad altre province, regioni

e Paesi. Noi l'abbiamo fatto comunque perché consapevoli che il confronto aiuta a crescere. Il rinchiudersi all'ombra del proprio campanile invece fa restare piccoli».

A questo proposito, senza andare troppo lontano, tra meno di due anni si apre l'Expo di Milano: quale ruolo può giocare Isola della Scala e il vialone nano protagonista della vostra Fiera?

«La Camera di Commercio di Pavia ha proposto un accordo anche a noi e ad altri soggetti veronesi per una partecipazione congiunta dei territori dello Stivale a vocazione risicola nel padiglione Italia. Valuteremo prestissimo questa opportunità. L'Ente Fiera inoltre è già impegnato per l'Expo su un altro fronte: a settembre è stato preparato un accordo ad Isola della Scala con il Ministro dell'Agricoltura della Sierra Leone. Il sistema riso di

Isola della Scala dovrebbe trovare infatti spazio all'interno del cluster (padiglione tematico) dedicato al riso, che vede la partecipazione di 6 nazioni, e tra queste appunto il Paese africano. L'accordo vedrà la presentazione di un progetto dove il sistema della filiera corta del riso scalligero diventerà un possibile modello di sviluppo per alcuni villaggi della Sierra Leone, che coltivano questo cereale ma con una produttività assai bassa e una scarsa esperienza nella lavorazione. Ritenevamo insufficiente portare solo il nostro risotto. Università come quella di Trento hanno studiato il nostro modello di Fiera e filiera, e lo hanno ritenuto replicabile con successo in altri ter-



Due diversi momenti della manifestazione, un carro della sfilata storica e un cuoco ai fornelli durante la preparazione dei tanti risotti cucinati. A destra, il presidente della Fiera del Riso Massimo Gazzani

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

X2

Laverda riserva da sempre un'attenzione specifica alle versioni **RISO** con innovazioni finalizzate al massimo rispetto del prodotto. Il **PFR a dita retrattili** assicura un'alimentazione uniforme anche in caso di riso allettato o intrecciato. Il **battitore specifico a denti disposti su 12 spranghe** consente un regime di lavoro costante per un trattamento delicato, mentre l'esclusivo **controbattitore con ampie superfici di scarico** favorisce l'operatività su prodotti umidi e infestati. Tanta delicatezza sul prodotto si combina con un'eccellente robustezza costruttiva: oltre agli inserti in **hardox**, tutti gli organi trebbianti e di trasporto sono sottoposti ad un **trattamento antiusura** per prolungare la durata di ogni componente.

**DOPPIA PROTEZIONE
ANTIUSURA
E ANTICORROSIONE**

SERIE RISO M400, M300, M200

TECNOLOGIE ESCLUSIVE PER IL TRATTAMENTO DELICATO DEL RISO
ELEMENTI HARDOX PER UNA LUNGA DURATA DEL MEZZO



Visita il nostro nuovo sito
www.laverdaworld.com

L LAVERDA 140° 1873-2013
LA NOSTRA AFFIDABILITÀ, LA TUA PRODUTTIVITÀ

AGCO
Your Agriculture Company

ANNIVERSARIO Veniva "scoperto" nel 1914 quasi per caso e selezionato nelle campagne di Asigliano Vercellese

Maratelli, da cent'anni il riso per antonomasia

Oggi è coltivato da Eusebio Francese e dalle figlie alla Cascina Canta di Gionzana (Novara)

Gianfranco Quaglia

Testa asimmetrica, perla espansa centro-laterale, solco marcato, dente regolare o sfuggente e striscia laterale lunga. Questo l'identikit del Riso Maratelli, la gloriosa e storica varietà della risicoltura italiana che fra pochi mesi, nel 2014, compie cento anni. Da poche settimane è uscito il libro "Mario Maratelli, una storia importante", scritto da Augusto, nipote del capostipite, il quale scoprì quasi per caso e selezionò nelle campagne di Asigliano Vercellese quella pannocchia che avrebbe segnato per decenni la coltivazione del cereale nelle pianure piemontesi e lombarde, facendo conoscere la risicoltura italiana nel mondo. Era, sino agli inizi degli anni Ottanta, il "re dei semifini". Quando Mario Maratelli



scoprì quella cultivar nei campi di Asigliano non avrebbe mai pensato di tenere tra le mani un tesoro.

Tutto fu casuale, come del resto è storia di casualità la vita stessa dell'agricoltore. «Mario Maratelli - scrive il nipote - è

infatti un nome curioso, dato a un bambino nato da genitori ignoti presso l'ospedale di Vercelli il 20 novembre 1879». La madre, nubile, residente nel circondario, «non consente di essere nominata», questa la dicitura sul registro ancora conservato all'anagrafe. Il piccolo Mario viene affidato a Domenica Ferraris, che ha appena perso un figlio dopo il parto, e che gli fa da balia. Ma la stessa Domenica muore pochi anni dopo nel dare alla luce una figlia. La zia paterna Carolina Cirio decide di prendere presso di sé la nipote e in un secondo tempo anche Mario, sottraendolo a una nuova dura esperienza in orfanotrofio. Quel bambino senza genitori naturali, diventato adulto si dedi-



A sinistra, Eusebio Francese, 87 anni, di origine vercellese, ma residente alla Cascina Canta di Gionzana (Novara), dove conduce assieme alle figlie Maddalena e Isabella un'azienda risicola di 38 ettari



A sinistra, una risaia coltivata a Maratelli. A fianco, Valentina e Augusto Maratelli, nipoti del fondatore Mario. Augusto ha scritto il libro "Mario Maratelli, una storia importante", uscito recentemente in vista del centenario della scoperta di questa straordinaria varietà di riso che ha fatto conoscere la risicoltura italiana nel mondo, avvenuta un giorno d'autunno del 1914 ad Asigliano Vercellese. In basso, una foto di Mario Maratelli

cherà alla coltivazione del riso.

E' un giorno d'autunno del 1914 quando Mario individua in una risaia di Asigliano una pianta di riso che risulta diversa da tutte le altre appartenenti alla varietà Chinese Originario: la caratteristica è una pannocchia più lunga, di colore più giallo di tutte. Il coltivatore la raccoglie e l'anno seguente semina i chicchi. Osserva poi lo sviluppo vegetativo e nota la precocità della maturazione. A raccolta avvenuta, la produzione risulta migliore e di più facile conservazione.

Il Maratelli, nato per ibri-

dazione naturale, è un successo. Sino agli anni Ottanta, quando le nuove tecniche di coltivazione e mietitura decretano un progressivo ridimensionamento e la scomparsa della cultivar. Trovare un Maratelli è quasi impossibile.

Meglio, molte confezioni che si fregiano di quel nome in realtà contengono chicchi di altre varietà. Per porre fine alle manipolazioni, gli eredi di Mario decidono di cancellare il Maratelli dal Registro Nazionale delle varietà, in quanto non più coltivata. Ma qualcuno, uno solo fra gli agricoltori della Pianura Padana, resiste con osti-

nazione a conservare in purezza quel tesoro. E' Eusebio Francese, 87 anni, di origine vercellese, ma residente alla Cascina Canta di Gionzana (Novara), dove conduce assieme alle figlie Maddalena e Isabella un'azienda risicola di 38 ettari, con metodi biologici, trasforma in proprio e vende direttamente, dopo aver aperto anche un negozio in centro a Torino. Grazie alla sua pervicacia il Maratelli non scompare. Anzi, per merito dei Francese, il riso inventato da Mario è stato recentemente iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà da conservazione con decreto del ministro delle Politiche Agricole. Il compito della conservazione, in accordo con i nipoti dello scopritore, Augusto e Valentina, è stato affidato proprio all'azienda condotta dalla famiglia Francese.



Anna Callegarin

La conservazione dell'agro-biodiversità e l'uso sostenibile delle risorse genetiche vegetali sono temi molto in voga da qualche anno, sia a livello nazionale che europeo che mondiale. Sull'argomento si spendono molte parole e non è sempre facile capire quante volte alle parole seguano i fatti.

A questo proposito l'Ente Risi può vantare un fatto molto concreto: la collezione di germoplasma di riso che conserva in modo sistematico da oltre 30 anni, nelle celle frigorifere del Centro Ricerche di Castello d'Agogna.

La collezione comprende, oltre al materiale di provenienza estera che negli anni è stato utilizzato come fonte di variabilità per l'attività di breeding, molte varietà che hanno fatto la storia della risicoltura italiana: per citare qualche esempio, ricordiamo Chinese Originario, Adelaide Chiappelli, Bertone, Gigante Vercelli, Razza 77, Vialone Nero. Per ogni varietà è disponibile una scheda descrittiva con i principali caratteri morfologici e merceologici, il ciclo colturale, la resistenza alle principali fitopatie, ecc.

Molte di queste varietà si sono salvate dall'estinzione solo grazie a qualche risicoltore illuminato, che le ha conservate gelosamente nella propria azienda e le ha, infine, messe a disposizione dei ricerca-

La collezione del germoplasma del Centro Ricerche sul Riso e le modalità per registrare le cosiddette "varietà da conservazione"



tori del Centro Ricerche, per consentire la classificazione e conservazione con sistemi appropriati. In questo modo negli anni '80 è stato possibile ad esempio recuperare la varietà Carnaroli e farle vivere una "seconda vita" molto più prestigiosa di quella vissuta in precedenza.

Negli ultimi 10 anni un nuovo impulso a riscoprire e sfruttare le potenzialità delle varietà tradizionali che si sono salvate dall'estinzione è venuto anche dalla legislazione europea, che ha riconosciuto che la diversità biologica e genetica in agricoltura è un fattore

insostituibile per lo sviluppo sostenibile della produzione agricola e delle zone rurali, e ha adottato misure per promuovere la raccolta, conservazione, caratterizzazione di tale diversità.

La "banca" conserva le varietà che hanno fatto la storia della risicoltura: dal Chinese Originario al Vialone Nero

Di conseguenza anche la legislazione italiana ha previsto modalità per la registrazione delle cosiddette "varietà da conservazione" e per la commercializzazione delle loro sementi. La procedura di registrazione è gratuita e molto semplificata rispetto a quella per l'iscrizione delle nuove varietà, ed è gestita dalla regione competente per territorio. Al momento

dell'iscrizione, viene determinata la zona di coltivazione tradizionale della varietà da conservazione, definita "zona di origine", all'interno della quale dovrà essere effettuata la selezione conservatrice per il mantenimento in purezza, la produzione e la commercializzazione di sementi. La quantità di sementi commercializzata per ciascuna varietà da conservazione non può essere maggiore dello 0,5% della quantità totale di sementi certificate utilizzate in ambito nazionale per una stagione di semina, in pratica circa 200 tonnellate nel caso del riso. Questo è un quantitativo del tutto teorico, visto che la quantità oggetto di commercializzazione è ovviamente solo quella ottenuta sulla superficie effettiva-

mente destinata alla produzione di sementi, che è comunque oggetto di controllo ufficiale, analogamente alle sementi di tutte le varietà.

Per quanto riguarda il riso, ad oggi una sola varietà da conservazione è stata registrata in Italia: si tratta del Maratelli, di cui si tratta diffusamente nell'altro articolo della pagina.

In conclusione, qualche riflessione andrebbe forse fatta in merito agli strumenti legislativi da adottare per salvaguardare le risorse genetiche e la biodiversità, questione ben diversa dalla commercializzazione delle sementi delle varietà storiche, per le quali peraltro non è sempre agevole identificare i soggetti titolari a richiederne la registrazione.

L'INTERVISTA Il giovane Ernesto porta avanti la tradizione del Don Alfonso di Sant'Agata sui Due Golfi, nella penisola sorrentina

laccarino, cucina di casa attenta al mondo

«"Spio" i clienti per prevenire i loro desideri e soddisfarli tenendo conto delle culture da cui provengono»

Paoletta Picco

Ernesto e la cucina del Don Alfonso...un amore da sempre.

«Sì, sono l'ultimo chef di una dinastia, quella degli laccarino, che fa ristorazione da quattro generazioni, precisamente dal 1890, anno impresso sull'insegna del Don Alfonso, fondata all'epoca da Alfonso Costanzo laccarino, il mio bisnonno».

Inizia così l'intervista a Ernesto in un pomeriggio feriale quando, complice la madre Livia che conosciamo da oltre dieci anni, lo strappiamo per poco tempo alla riunione con la brigata di cucina. Ernesto è non solo appassionato di cucina e felicemente e sapientemente creativo. È un giovane e brillante manager della ristorazione e parlandogli lo si capisce subito. È gentile ma non affettato, generoso nelle spiegazioni eppur sintetico e preciso, appassionato e razionale al tempo stesso. Legatissimo alla famiglia: al padre Alfonso, alla madre Livia, che oggi sono le anime infaticabili di uno dei relais più ospitali e celebri d'Italia, e al fratello Mario. I quattro laccarino sono, quindi, una vera forza: solidali, uniti, attenti alla conduzione di ogni aspetto dell'azienda ma anche e soprattutto ai dettagli, quelli che fanno la differenza. Non è un caso che Apple, sino al 2006 famoso critico enogastronomico del New York Times, inserisse proprio il Don Alfonso (unico ristorante italiano) tra i locali di eccellenza in quello che è stato definito il suo "testamento spirituale" redatto prima di morire.

Ernesto è, quindi, il futuro della cucina laccarino, quella cucina a

vista, in maioliche di Vietri, dove si tramandano ricette e segreti, dove si prova, si sperimenta, dove le materie eccellenti sono lavorate con tecniche nuove e moderne che tuttavia rispettano la tradizione, dove si pregusta il risultato del successo di un piatto. Insomma, «quella cucina - si lascia scappare Ernesto - da dove si spiano i clienti».

Si spiano i clienti?

«Sì - risponde sincero - È molto importante capire e interpretare i gusti di chi viene a mangiare al Don Alfonso. La nostra cucina è da sempre amata anche proprio per il rapporto che, via via, siamo riusciti (il nonno e i miei genitori prima di me) a instaurare con il pubblico. E poi, dalla cucina, non visti, si possono anticipare situazioni, risolvere eventuali intoppi, prevenire desideri. Tutto questo badando soprattutto



chi è

È figlio d'arte. Il padre e la madre sono niente meno che i celebri Alfonso e Livia laccarino che hanno aperto il Don Alfonso 1890 a Sant'Agata (Na) nel 1973. Lui, Ernesto, è il primogenito, nato nel 1970 a Piano di Sorrento. Laurea in Economia e Commercio nel 1995 all'Università Federico II di Napoli, poi due anni al Price Water House di Milano in qualità di revisore di bilancio per completare e approfondire l'esperienza manageriale. Nel settembre 1999 il ritorno a Sant'Agata sui due Golfi per lavorare nel ristorante di famiglia dove - ricorda - ancora bambino, durante i periodi di vacanza scolastica, già si avventurava tra pentole e fornelli. Nello stesso anno fonda la Don Alfonso Consulting & Distribution srl, società che fornisce consulenza nel settore della ristorazione

e che si occupa della distribuzione di alcuni prodotti alimentari del Sud Italia di altissima qualità. Braccio destro del padre in cucina da oltre dieci anni, Ernesto ha la cucina nel cuore. Il fratello Mario si occupa invece di altri settori dell'azienda di famiglia. Nell'ultimo quindicennio Ernesto ha viaggiato molto. In Europa, Asia, America e Medio Oriente motivando e movimentando le trasferte professionali con attenzione agli aspetti non solo gastronomici, ma anche culturali e artistici dei Paesi visitati. È proprio la sua curiosità per le culture estere che, unitamente a un saldo e profondo amore per l'Italia, terra d'origine e di elezione, fanno di Ernesto, uno chef che, seppur giovane, si può già definire "cittadino del mondo".

alla provenienza della clientela. Un esempio? Il risotto per gli orientali non deve mai essere al dente o meglio, all'onda, come noi occidentali amiamo definirlo».

Il risotto? Bene, siamo proprio entrati nel cuore del tema dell'intervista, riso e risotti... Ma mi dica di più del risotto che cucina per cinesi e giapponesi...

«Premetto che amo moltissimo il riso e il risotto in particolare - risponde di getto, (ignaro del fatto che la madre Livia ci aveva già avvisato, saputo il tema dell'intervista, che il figlio fosse un ottimo testimonial del riso). E prosegue - credo che il risotto, per uno chef, sia davvero una sfida, meglio, una frontiera perché dieci risotti, pur buonissimi, cucinati da dieci chef diversi, risulteranno sempre estremamente diversi. E la cottura del riso, al dente o meno, è proprio la discriminante. Per gli orientali - e arriviamo al dunque - il risotto deve essere sicuramente più cotto che per gli occidentali. È una questione di cultura. L'ho imparato viaggiando in Cina e in Giappone. In quei Paesi, addirittura, non si sposa una

donna che cucini il riso al dente. Lo so che è curioso, ma tanto vale conoscere usi e costumi di oltre un miliardo di consumatori che oggi trovano nel riso l'alimento principe».

Ecco che emerge il manager che adatta con flessibilità l'offerta alla domanda...

«Io sono napoletano e certo, se mi chiedete di cucinare un buon risotto, lo farò secondo la più pura tradizione; ma quando vado in Oriente (la famiglia laccarino ha aperto un ristorante a Macao, ndr) ritengo utile adattarmi alla cultura del luogo. Nei rapporti con il pubblico occorre sempre mediare e la cucina non fa eccezione. Cosa sarà mai far cuocere il risotto un minuto in più!».

Allora capiamo la cucina a vista e lo "spiare" i clienti. Se arriva un cinese o un giapponese il risotto deve cuocere un po' di più; se arriva un occidentale deve essere al dente. E se arriva un arabo?

«Chiedono risi la cui cottura è in linea con quella occidentale. Al Don Alfonso siamo da sempre abituati ad avere clienti che arrivano da ogni parte del mondo».

Lui si fermerebbe a questa affermazione ma gli facciamo "confessare" che sono abituato del Don Alfonso il sultano del Qatar, il principe di Giordania, il primo ministro

I risi più usati

Ecco i risi preferiti e non da Ernesto laccarino:

Il Carnaroli: elegante, la miglior varietà da usare per il risotto.

Il Vialone Nano: varietà altrettanto duttile per cucinare un buon risotto. Lo uso soprattutto per cucinare i risotti o per i sartù con tante verdure.

I risi colorati: ho usato qualche volta il riso Venere.

pi. Andare a "sembrare" all'estero quando molti non lo facevano ancora. In pratica, oltre dieci anni fa».

Ma cosa ricordi del riso mangiato da piccolo o del tuo primo risotto?

«Da piccolo ricordo che mangiavo con piacere gli arancini cucinati in famiglia e il sartù con ragù, piselli, salame, mozzarella e Parmigiano... Il primo risotto che ho mangiato è stato, invece, un risotto ai frutti di mare, sempre cucinato in famiglia. Sono stati piatti importanti che ho memorizzato e ai quali spesso mi ispiro nel cucinare il riso per i nostri clienti».

Ma è proprio a questi ultimi che ritorna il pensiero di Ernesto. Deve pensare agli ultimi giorni di apertura del Don Alfonso che, da anni ormai, dopo le estati in cui è sempre aperto, chiude da novembre a marzo. Ma non si creda che la famiglia laccarino riposi. I mesi invernali sono quelli, forse, dove Alfonso e Ernesto da una parte, Mario e Livia dall'altra, lavorano di più. I primi due nei ristoranti che la famiglia ha aperto all'estero. A Macao, a Marrakech,

Roma e... addirittura a Dubai dove apriranno proprio in questo mese. I secondi a occuparsi della tenuta Le Pieracciole, azienda agricola biologica di sei ettari distribuiti nella zona più aspra della penisola sorrentina, da cui arrivano gran parte degli ortaggi usati in cucina, l'olio extravergine e il celebre liquore di limoni, orgoglio di Alfonso.

Si può allora davvero credere alla sincerità della frase che Alfonso e Ernesto amano spesso pronunciare: «Per noi la grande cucina si fa nel campo come i grandi vini in vigna».

Ma noi aggiungiamo che è stata premonitrice del loro successo anche una frase di Eduardo De Filippo (cliente abituale del Don Alfonso): «Se ci serviamo della tradizione come di un trampolino, è ovvio che salteremo assai più in alto». Gli laccarino fanno così da quattro generazioni.

Riso Carnaroli al latte di mandorla

Riso Carnaroli al latte di mandorla con crostacei, spinaci selvatici e pepe bianco

Ingredienti per 4 persone

280 g di riso Carnaroli, 200 g di gamberi, 1 dl di fumetto di gamberi, 100 g di spinaci freschi, 30 g di pepe bianco, 50 g di purè di mandorle, 20 g di sciroppo di latte di mandorla, 5 cl di olio extravergine di oliva, 1 pz di aglio a spicchi, 200 g di polpa di granchio e 4 pz di mandorle e sale.

Esecuzione

In una teglia far scaldare l'olio e l'aglio, poi spadellare leggermente i gamberi, che

poi vanno tolti e messi da parte. Aggiungere il riso e farlo tostare con il fumetto di gamberi. A metà cottura, spadellare gli spinaci e metterli da parte. Aggiungere nel riso il purè di mandorle, lo sciroppo di latte di mandorla, del pepe bianco e la polpa di granchio appena spadellata.

A fine cottura aggiustare di sale e aggiungere i gamberi.

Al centro del piatto di portata adagiare gli spinaci e con un tagliapasta formarvi sopra un cilindro di riso.

Servire cospargendo del pepe bianco macinato e guarnire il piatto con un po' di purè di mandorle, mandorle tritate e due gamberi.



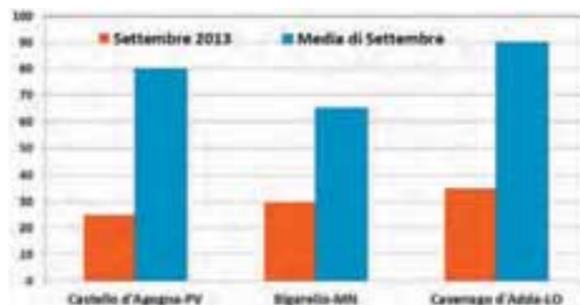
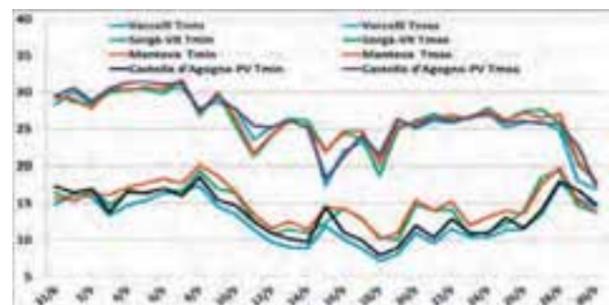


Analisi agrometeorologica a cura di Lorenzo Craveri
Dati delle ARPA regionali di Lombardia, Piemonte e Veneto

IL CLIMA DEL MESE. Novembre è, di norma, il mese più piovoso dell'anno su gran parte dell'area padano-alpina. Questo "primato" è legato alla frequente discesa di perturbazioni atlantiche che possono, dopo il loro ingresso, sostare anche per qualche giorno sul Mediterraneo centro-occidentale. Sulla Pianura Padana si determina un afflusso di aria umida e instabile, dai quadranti meridionali, foriera di precipitazioni, e che più frequentemente investe i settori occidentali della Pianura. Si spiegano così le frequenti condizioni di cielo coperto, con piogge abbondanti e persistenti e molte fra le più rovinose piene del Po e dei suoi affluenti. Ricordiamo a tale proposito l'alluvione del Polesine del 1951 e quelle più recenti del Piemonte del 1994 oltre che quella del 2002 che ha interessato sia il territorio Lombardo che quello Piemontese. Negli ultimi anni, sebbene vi siano stati mesi di novembre piovosi, non sono da ricordare diffuse piene o allagamenti per le eccessive piogge. La piovosità totale del mese per la pianura è mediamente compresa tra i 90 e i 140 mm, distribuiti su 8-12 giorni di pioggia. Le temperature minime si abbassano notevolmente e sempre più frequenti sono i valori al di sotto degli 0°C con la comparsa delle prime brinate anche in pianura e, localmente e nella terza decade, anche delle prime nevicate fino a bassa quota. Anche le massime subiscono cali consistenti passando dai valori medi recenti di 13°/15 °C della prima decade del mese ai 9°/10°C della terza.

BILANCIO METEOROLOGICO. Settembre 2013 è risultato nel complesso un mese estivo, con scarse precipitazioni e più caldo della norma. I primissimi giorni del mese sono stati caratterizzati da un flusso nord-occidentale a cui è seguita la formazione di un promontorio anticiclonico caldo, di matrice africana, sull'Europa occidentale. Per tale ragione le temperature più elevate del mese sono in genere state raggiunte in questi giorni, tra il 3 e il 7 settembre, quando si sono superati, sulla pianura, i 30°C: 31.6°C a Motta Visconti (Mi) il 3, 31.3°C a Castello d'Agogna (Pv) il 4, 30.8°C a Vercelli il 5, 30.2°C a Villadose (Ro) il 6, 32.4°C a Palidano di Gonzaga (Mn) il 7. Tra l'8 e il 12 del mese, correnti occidentali debolmente perturbate con cielo più nuvoloso e qualche locale precipitazione, ma temperature ancora miti prima dell'unico "vero passaggio perturbato del mese", il giorno 15, con precipitazioni diffuse e calo deciso delle temperature massime (in Pianura sostanzialmente tra 17° e 22°C) a cui fa seguito anche il calo nelle minime nei giorni successivi: 7.6°C a Bigarello (Mn) il 18, 8°C ad Albano Verellese (Vc) il 19, 9.5°C a Villadose (Ro) il 18. Dal 17 flusso nordoccidentale fresco precede una nuova rimonta anticiclonica stabilizzante che, a fasi alterne, garantisce buone condizioni meteorologiche fino a domenica 29. Il 29 avvicinamento e ingresso di una perturbazione atlantica con calo delle temperature massime - più sensibile lunedì 30 - e qualche precipitazione, più organizzata sui settori occidentali.

LE PRECIPITAZIONI. Nel corso del mese di settembre le precipitazioni sulla Pianura sono risultate complessivamente inferiori alla norma. Le zone ove maggiori sono state le precipitazioni mensili sono da ricercarsi nelle zone produttive Piemontesi ove localmente si sono raggiunti valori fino a 70-80 mm di precipitazioni totali (79.6 mm ad Albano Verellese-Vc). Piogge più "esigue" si sono raggiunte nelle restanti zone risicole analizzate con valori mensili solo isolatamente superiori ai 40 mm (40.4 mm a Mantova, 39.2 mm ad Arconate-Mi). Ricordiamo che mediamente le piogge di settembre dovrebbero attestarsi tra i 55 e i 65 mm degli areali produttivi sud-orientali (dove abbiamo registrato dai 20 ai 40 mm mensili) e i 110/120 mm degli areali produttivi nordoccidentali (dove abbiamo registrato dai 30 agli 80 mm di precipitazione mensile). Come già detto, settembre 2013 è stato un mese con precipitazioni limitate e caratterizzato da pochi giorni con pioggia. Le sole fasi debolmente perturbate si sono vissute tra il 10 e l'11 settembre, tra il 15 e il 17, e tra il 29 e 30 settembre. Le precipitazioni più significative e diffuse - sotto forma di temporali o rovesci - si sono avute nella giornata del 15. La stabilità del mese di settembre, funzionale alla maturazione delle colture in campo, è stata favorita dalla presenza di "situazioni anticicloniche" alternate a un flusso nordoccidentale, meno stabile ma poco favorevole alle precipitazioni sulle regioni settentrionali.



PR.	STAZIONE	TEMPERATURA ARIA (°C)			PIOGGIA (MM)		
		Media	Max	Min	Totale	Giorni	
Vc	Vercelli	19.1	30.8	05.09	7.1	18.09	4
NO	Castello d'Agogna	19.8	31.7	07.09	7.3	23.09	4
LO	Cavagnolo d'Adda	19.7	31.3	07.09	6.0	18.09	5
MI	Corpino	20.2	30.0	07.09	11.2	16.09	3
HE	Sermide	20.5	30.7	07.09	10.5	18.09	3
PV	Castello d'Agogna	19.8	31.4	05.09	7.9	18.09	3
NO	Rossina Po	19.7	30.9	08.09	10.8	18.09	6
VA	Songò	19.7	31.7	07.09	9.9	19.09	4

L'andamento delle temperature per alcune stazioni di riferimento

Il confronto tra le piogge di Settembre 2013 e quelle medie (mm)

Tabella dati meteorologici dal 1 al 30 settembre 2013

Bloc notes

A cura della Confagricoltura Vercelli Biella

di Paolo Guttardi

La Commissione UE propone un taglio del 2,45% degli aiuti Pac

Dopo la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale UE del Regolamento n. 964/2013 che stabiliva, per gli aiuti Pac 2013, un taglio del 4% in seguito all'applicazione della disciplina finanziaria, la Commissione ha adottato una proposta che modifica al ribasso la percentuale di taglio. Sulla base dell'ultimo aggiornamento del bilancio 2014, infatti, l'Esecutivo UE ha constatato un "ammanco" inferiore alla attese (903 milioni di euro invece di 1.470) e di conseguenza propone un taglio agli aiuti diretti del 2,45%. Rimane invariata la soglia dei 2.000 euro, al di sotto della quale non si applica la decurtazione. Gli Stati membri devono ora approvare la proposta entro il 1° dicembre 2013. In caso contrario rimarrebbe in vigore, e di applicazione, il taglio inizialmente previsto.

Dal DI "Stabilità": Ppc, ritorna l'agevolazione e finanziamento della spesa assicurativa

Si ritorna al passato con l'agevolazione della piccola proprietà contadina, dopo che le modifiche legislative (art. 10 Dlgs 23/2011 e art. 16 del dl 104/2013) ne avevano prefigurato la cancellazione. L'emendamento contenuto nella Legge di Stabilità 2014 conferma la vigenza dell'agevolazione sull'imposta di registro unicamente per gli acquisti di terreni effettuati da coltivatori diretti o imprenditori agricoli professionali iscritti nella relativa gestione previdenziale. Il Governo ha riconosciuto che il terreno è per essi uno strumento di lavoro. Il DI "Stabilità" ha, altresì, previsto

lo stanziamento di 120 milioni di euro per il Fondo di Solidarietà nazionale per gli aiuti sulla spesa assicurativa: sarà possibile coprire integralmente le esigenze di spesa fino all'attuale campagna assicurativa e partire con la nuova programmazione comunitaria senza pericolose soluzioni di continuità che potrebbero mettere a rischio non solo i risultati fino ad oggi ottenuti ma anche i futuri obiettivi di ampliamento del sistema a nuove realtà produttive e territoriali.

Parte il PSR 2014-2020

In attesa che vengano definiti i regolamenti attuativi della riforma Pac, è stata definita la quota di cofinanziamento nazionale dei programmi dell'UE per il periodo di programmazione 2014-2020. Lo prevede l'art. 8 del DI "Stabilità" che definisce le regole di partecipazione al cofinanziamento di tutti i programmi italiani tra Unione Europea, Stato e Regioni. Per quanto riguarda lo sviluppo rurale, la norma prevede l'attivazione di un importo compreso tra 9 e 10,4 miliardi di euro, in funzione del tipo di programmazione che verrà scelto, per il 70% a carico dello Stato e il restante 30% a carico di Regioni e Province autonome, che si affiancheranno agli altri 10,4 miliardi messi a disposizione dall'UE attraverso il Feasr (Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale). In questo modo, sarà presto possibile definire, in accordo con le Regioni e i rappresentanti del mondo agricolo, i nuovi PSR - programmi di sviluppo rurale - attraverso cui saranno complessivamente resi disponibili 20,8 miliardi di euro nei prossimi 7 anni.

Torna il premio Donne & Riso

Verrà assegnato a Sonia Peronaci, creatrice del sito GialloZafferano.it

Appuntamento sabato 23 novembre con inizio alle ore 16.30 al Teatro Civico di Vercelli per la IX edizione del premio Donne & Riso 2013.

Arrivata alla IX edizione, la manifestazione organizzata dall'Associazione femminile agricola presieduta da Licia Vandone, in collaborazione con l'Ente Nazionale Risi, premia ogni anno un personaggio-donna distintosi nella promozione della cultura del riso.

Le scorse edizioni hanno visto la risottiera cesellata dai maestri argentieri di Valenza andare nella mani di Eveline Christillin, Annie Feolde, suor Francesca Milanese, Paola Ricas, Rosanna Lambertucci,...

Quest'anno destinataria del premio è la giovane Sonia Peronaci, creatrice del sito web GialloZafferano.it. Il pomeriggio di Donne & Riso, infatti, avrà come titolo www.risoitaliano.it.

Sonia Peronaci, 46 anni, milanese, mamma di tre ragazze, cuoca, scrittrice, food e video blogger (come la definisce l'enciclopedia Wikipedia), ha fondato il sito internet di cucina GialloZafferano.it nel 2006 (con il socio Julien e un gruppo di amici). Obiettivo? Dar vita ad un sito di cucina snello, accattivante, funzionale, innovativo, stimolante e soprattutto pieno di immagini. Facile per Sonia, che è figlia di genitori che hanno lavorato nell'ambiente della ristorazione.

Ha collaborato con diverse riviste come il settimanale VanityFair.it e il mensile Grazia e con il portale Donna Moderna.it. Nel 2011 Peronaci ha pubblicato con Mondadori il suo primo libro intitolato "Le mie migliori ricette", una raccolta delle ricette più amate e cliccate sul sito GialloZafferano.it che è ormai arrivato alla sua quinta ristampa.



DONNE & RISO
Una delle tante manifestazioni organizzate dall'associazione femminile per promuovere il riso, in particolare nei territori dove viene coltivato, ma anche in altre zone del Paese

Osservatorio Internazionale

A cura di Graziella Melina

INDIA Si temeva per i danni provocati dal ciclone Phailin che ha colpito lo stato di Odisha

Esportazioni invariate

Quest'anno il raccolto di riso ha toccato i 92 milioni di tonnellate

Le esportazioni di riso provenienti dall'India non subiranno variazioni nonostante i danni provocati dal ciclone Phailin che ha colpito lo stato orientale di Odisha lo scorso mese. Secondo quanto affermato dal ministro dell'Alimentazione Kuruppasserry Varkey Thomas, come riporta il sito in.reuters.com, le forniture locali del Paese orientale, uno dei più grandi produttori di riso al mondo, sono rimaste invariate. «La nostra produzione è molto elevata - ha assicurato Thomas -. Abbiamo un ampio volume di riso in stock e questo dimostra la forza dell'India». Si calcola che quest'anno il raccolto di riso indiano abbia toccato i 92 milioni di tonnellate, dato invariato rispetto all'anno scorso. Le scorte, fino al 1 ottobre, hanno toccato circa 19 milioni di tonnellate, un volume ben al di sopra



dell'obiettivo di 5,2 milioni di tonnellate. L'India - riferisce ancora in.reuters.com - ha prodotto 104,40 milioni di tonnellate di riso nel raccolto del

2012/13, quantità sufficiente a coprire la domanda interna della popolazione, pari a circa 1,2 miliardi di persone. Il Paese esporta circa 10 milioni di tonnellate l'an-

no, superando nel 2012 la Thailandia e il Vietnam. Lo stato di Odisha ha aumentato la produzione da quasi 9 a 9,5 milioni di tonnellate di riso all'anno.

Rice Outlook

Rinviato per lo shutdown

L'analisi del mercato risicolo mondiale e statunitense questo mese non sarà disponibile. Dall'1 al 16 ottobre il governo federale degli Stati Uniti ha, infatti, interrotto alcune delle sue funzioni, con la conseguente chiusura di diverse amministrazioni e servizi federali. A causa di questo shutdown, la pubblicazione relativa al mese di ottobre del rapporto di Rice Outlook, che viene elaborato mensilmente dal Dipartimento dell'Agricoltura statunitense, è stata pertanto annullata.

2013/14, PRODUZIONE IN AUMENTO

	2011/12	2012/13	2013/14
Area coltivata	44,100	43,000	44,500
Scorte iniziali	23,500	25,100	24,000
Produzione (lavorato)	105,310	104,000	108,000
Produzione (grezzo)	157,981	156,016	162,016
Importazioni	0	0	0
Forniture totali	128,810	129,100	132,000
Esportazioni	10,376	9,000	8,500
Consumo e residuo	93,334	96,100	98,500
Scorte finali	25,100	24,000	25,000
Distribuzione totale	128,810	129,100	132,000

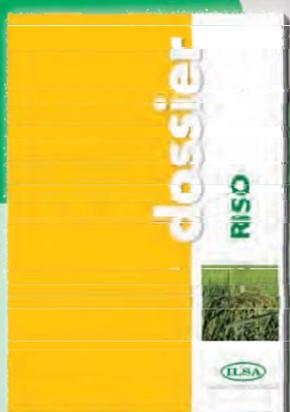
Unità di misura: 1000 HA, 1000 MT, MT/HA - Fonte: *Usda Foreign Agricultural Service*

ILSA

AGROTECNOLOGIE

www.ilsagroup.com

OOHH... ILSA!



per scaricare il dossier
vai sul sito www.agrogel.it

AGROGEL®, NEL SUO TERRENO NON C'E' CONFRONTO.

Vincono per forza le colture nutrite con i fertilizzanti a base di Agrogel® perché l'esclusiva matrice organica di Ilsa, completamente naturale, risultato di oltre 50 anni di innovazione, ricerca e sperimentazione, garantisce una straordinaria efficienza di concimazione: dare meno per avere di più, perché evitare sprechi è la prima regola per proteggere l'ambiente e il proprio bilancio.

Con Agrogel®, la terra, patrimonio chiave dell'agricoltore, può dare il meglio di sé e rendere disponibile alle colture l'azoto di cui hanno bisogno, nel momento in cui lo richiedono, senza sprechi e dispersioni.

Agrogel® è un intelligente mezzo che nutre e si prende cura del terreno e delle piante, rispetta l'ambiente e assicura indiscutibili vantaggi economici.

Le colture nutrite con prodotti a base di Agrogel® vincono ogni sfida!

Il governo thailandese potrebbe iniziare a esportare riso verso la Cina entro inizio del 2014. Come riporta il sito malaya.com.ph, questo scambio commerciale è stato possibile grazie a un accordo che prevede la vendita di un milione di tonnellate di riso all'anno e che è stato definito durante una visita del premier cinese Li Keqiang a Bangkok lo scorso mese. Il primo ministro thailandese Yingluck Shinawatra ha dichiarato che la Cina potrebbe sostenere le imprese nazionali per comprare un milione di tonnellate all'anno per un periodo indeterminato. Gli analisti economici hanno reagito con un certo scetticismo. «Definiremo i dettagli entro novembre e penso che potremmo iniziare a consegnare il primo lotto di riso in Cina all'inizio del prossimo anno», ha affermato il ministro del Commercio thailandese Niwattamrong Boonsongpaisan. Gli esperti hanno sottolineato che la Cina importa già circa 300mila tonnellate di riso

THAILANDIA Verrebbe venduto al colosso asiatico un milione di tonnellate di riso all'anno

Accordo con la Cina per il 2014

Nel corso dell'intero 2012 avevano passato la frontiera solo 176.213 tonnellate

dalla Thailandia ogni anno, e che non si prevede alcun peggioramento climatico che potrebbe danneggiare il raccolto in modo sostanziale e costringere le autorità a importare fino a un milione di tonnellate in più all'anno. Secondo i dati ufficiali del governo, riporta ancora il sito malaya.com.ph, la Thailandia ha esportato 137.029 tonnellate in Cina da gennaio ad agosto 2013, e solo 95.595 tonnellate nello stesso periodo del 2012, riuscendo a ven-

dere solo 176.213 tonnellate per l'intero anno. Il governo thailandese sta cercando di smerciare una parte delle proprie scorte di riso per ottenere i soldi necessari per finanziare il regime di sostegno all'agricoltura. Considerato che la domanda globale è bassa e le forniture sono in aumento, secondo gli analisti sarà inevitabile, però, che le casse del governo ne possano risentire. Il governo ha ammesso perdite iniziali per 136 miliardi di baht relativi alle colture 2011/12.

Il governo sta cercando di smerciare parte delle scorte per ottenere i soldi per finanziare il sostegno all'agricoltura

E le scorte sono in aumento

Le scorte di riso della Thailandia si stanno espandendo a livelli record. Lo riporta il sito bloomberg.com. I volumi di riso disponibili nel Paese asiatico aumenteranno del 24% arrivando a toccare i 15,5 milioni di tonnellate metriche nel 2013-2014. La Thailandia ha speso 21,6 miliardi di dollari da ottobre del 2011 per acquistare grosse quantità di riso a prezzi superiori rispetto a quelli di mercato in modo da sostenere i redditi dei produttori, creando così una riserva sufficiente di riso per soddisfare la domanda annuale che arriva dagli otto grandi importatori e avere ancora disponibilità di riso da vendere. Secondo la Busy (Standard & Poor Gsci Agriculture Index) i prezzi del riso thailandese quest'anno sono diminuiti del 24% arrivando a 45 dollari, e toccando così il livello peggiore dal 2008. La Thailandia spenderà 270 miliardi di baht (8,6 miliardi di dollari) per rifornirsi di riso e invertendo il piano precedente che stabiliva di tagliare i prezzi. Decisione presa dopo le proteste degli agricoltori.

COREA DEL SUD Aumento del raccolto del 5,8% rispetto al 2012: si raggiungeranno le 4,24 tonnellate di riso

La produzione soddisferà la domanda interna

La produzione di riso della Corea del Sud quest'anno dovrebbe registrare un aumento del 5,8 per cento. Il raccolto, in crescita rispetto all'anno passato, come riporta il sito news.silobreaker.com, permetterà al Paese di accumulare un adeguato quantitativo di riso utile per soddisfare

la domanda interna. Secondo le statistiche ufficiali, la produzione totale di riso del Paese quest'anno dovrebbe raggiungere i 4,24 milioni di tonnellate di riso, in rialzo, appunto, del 5,8 per cento rispetto al 2012. Soddisfazione è stata espressa da parte del governo, secondo il quale il volume

sarà più che sufficiente per far fronte alla domanda del Paese. «La quantità di riso che dovrebbe raggiungere i 4,24 milioni di tonnellate - ha fatto sapere il ministero dell'Agricoltura, dell'Alimentazione e degli Affari Rurali - dovrebbe essere adeguata per raggiungere un equilibrio tra do-

manda e offerta, considerando che la domanda interna calcolata si attesta a 4,19 milioni di tonnellate». Il ministero ha inoltre dichiarato che la produzione totale è destinata a crescere, nonostante un calo dell'1,9 per cento della superficie totale destinata alla coltivazione del riso,

grazie a un aumento della resa media.

Nel 2014, il consumo pro capite annuo di riso dovrebbe attestarsi a 67,3 kg, in calo dell'1,8 per cento rispetto all'anno precedente. Il governo quest'anno prevede di acquistare 370mila tonnellate di riso per le forniture, e impedire così il crollo del prezzo del riso. La Corea del Sud importa ogni anno circa 350mila tonnellate di riso, in virtù di un accordo con il Wto (World Trade Organization) firmato nel 2004.

Birmania, si punta sull'export

La Myanmar Agribusiness Public Corporation (Mapco) per l'anno fiscale 2013-14 dovrebbe esportare 200mila tonnellate di riso di alta qualità. Lo riporta il sito blackseagrains.net. «Noi esporteremo circa 200mila tonnellate di riso nel corso dell'anno fiscale - ha dichiarato Soe Tun della Mapco - Quest'anno abbiamo già esportato 30mila tonnellate di riso». Win Myint, ministro del Commercio, ha fatto sapere che la Birmania sta anche iniziando a esportare riso verso i mercati europei. E non solo. Mapco - riferisce ancora il sito blackseagrains.net - ha esportato 5mila tonnellate di riso di alta qualità in Giappone per la prima volta in

45 anni e sta lavorando per esportarne di più. Mapco sta, infatti, collaborando con la società giapponese Mitsui per l'esportazione del riso. La cooperazione tra i due Paesi sarà gestita da Myanmar Agroallimentare Public Corporation e dalla giapponese Mitsui con il marchio di Myanmar Japan Rice Industry Co., come riporta il sito nzweek.com. Mitsui investirà 100 milioni di dollari per la produzione di riso in Myanmar, 100mila tonnellate per l'esportazione e 5mila tonnellate per il mercato interno del Paese. L'azienda giapponese fornirà, inoltre, assistenza tecnica per la produzione di riso di alta qualità.

Egitto, prima la domanda interna

L'Egitto potrebbe bloccare le esportazioni di riso, per prevenire una carenza di forniture interne. Secondo quanto riporta il sito english.ahram.org.eg, il governo ha bisogno di circa 1,4 milioni di tonnellate di riso per la domanda interna. Il ministro egiziano Mohamed Abu Shady ha concordato con il primo ministro Hazem El - Beblawi di fermare le esportazioni di riso, proprio per soddisfare tutte le esigenze del mercato. La quantità di cereali disponibili può bastare per circa 69 milioni di persone su una popolazione totale di 90 milioni. «La produzione di riso in Egitto nel 2013 si stima attorno a 7,5 milioni di tonnellate - ha spiegato il por-

tavoce del ministro Mahmoud Diab - questo è il risultato della coltivazione di 2,2 milioni di feddan». Nel mese di ottobre del 2012, il governo egiziano ha annunciato che avrebbe ripreso l'esportazione del riso dopo il divieto di quattro anni. A marzo del 2008, l'allora ministro del Commercio Rachid Mohamed Rachid ha imposto un divieto generale di esportazione di riso egiziano nella speranza di aumentare il volume delle forniture di riso. Diversi esportatori di riso hanno esortato Abu Shady ad autorizzare di nuovo il commercio esterno, dal momento che le esportazioni sono diminuite in media da 1,2 milioni a 400mila tonnellate all'anno.

RAVARO
COSTRUZIONI MECCANICHE



ISO 9001:2008
ISO 3834-4:2005

Officine RAVARO
Strada per Vespolate, 6
28060 Granozzo (No) - Italy
Tel. 0321/55146 r.a.
Fax 0321/55181
www.ravaro.it
e-mail: ravaro@ravaro.it



Essiccatoio pneumatico antipolvere 4 RR 5/5 BPN con passaggio secco (Santagiusta Sardegna)



Impianto di essiccazione e stoccaggio con essiccatoio continuo 10 ton/h e batteria di silos (Salonico Grecia)



BILANCIO MENSILE Sul mercato interno risalgono le quotazioni di Carnaroli e Arborio

Unione europea, l'importazione di riso lavorato è in forte aumento

Per effettuare un'attenta analisi di mercato di questo momento così particolare, è necessario partire dalla situazione degli scambi commerciali dell'Unione europea, per poi occuparci del mercato nazionale.

Unione europea

Considerato che, a livello di Unione europea, quest'anno avremo una produzione di riso inferiore rispetto al 2012, a causa della riduzione della superficie investita e dell'andamento climatico sfavorevole nel periodo delle semine, si potrà assistere a un aumento delle importazioni rispetto a quanto registrato nella campagna precedente, se si vogliono confermare i volumi attuali dei consumi.

Certo, è auspicabile che l'aumento delle importazioni non provochi danni alla commercializzazione del prodotto comunitario con le importazioni dai PMA (in parte, già confezionato), in esenzione del dazio. I segnali che arrivano dalle elaborazioni della Commissione europea sembrano, però, confermare i nostri timori e vanno nella direzione opposta a quanto auspicato.

Le importazioni dell'Unione europea, dal 1° settembre al 22 ottobre 2013, si attestano a 131.540 tonnellate di riso, base lavorato, in aumento del 6% rispetto ad un anno fa (124.018 tonnellate).

Si registra un calo 20% dell'import di riso semigreggio, dovuto a una riduzione del 36% delle importazioni di riso semigreggio basmati, e un incremento di quasi il 37% delle importazioni di riso lavorato, essendo passate dalle 57.375 tonnellate dell'anno scorso alle attuali 78.401 tonnellate.

Poiché la scorsa campagna si è chiusa con il dato record di 477.000 tonnellate di riso lavorato, il consistente aumento riscontrato in questo primo scorcio di campagna sembra preannunciare un'altra annata record e potrebbe essere il segnale di un ulteriore incremento delle importazioni in esenzione del dazio dai PMA.

Sul lato dell'export si rileva un aumento di quasi il 10% rispetto all'anno scorso, ma il dato non può essere considerato del tutto attendibile, considerato che sono in corso delle verifiche circa un'improbabile esportazione dalla Lituania di circa



4.000 tonnellate.

Italia

E' ormai sicuro che la superficie a riso del 2013 si attesterà tra i 216.000 e i 217.000 ettari, ma è ancora impossibile determinare la disponibilità vendibile di risone con la quale si dovrà confrontare il mercato. Relativamente alla qualità, i primi campioni hanno evidenziato buoni risultati sia in termini di difetti sia in termini di resa alla lavorazione, ma potrebbe rivelarsi un fuoco di paglia in considerazione del fatto che il primo prodotto raccolto corrispondeva a quello che è stato seminato in tempo utile per consentire il pieno sviluppo della pianta.

Le prime quotazioni dei risoni evidenziano una certa fragilità del comparto dei Lunghi B (valore massimo a 250 euro in tutte le piazze), dei Tondi (valori massimi compresi tra 260 e 290 euro) e dei Lunghi A da parboiled (valori massimi com-

presi tra 285 e 330 euro).

Invece, risultano più elevate le quotazioni dei Lunghi A da mercato interno, in particolare per quanto riguarda i

gruppi Carnaroli e Arborio, i cui prezzi, a fine ottobre, si sono posizionati su un valore massimo di 480 euro alla tonnellata in tre piazze su quattro (Vercelli, Pavia e Mortara).

Per quanto riguarda gli scambi commerciali, si rileva che con 10.659 tonnellate l'export ha avuto una partenza in sordina (-8%) rispetto a un anno fa, a causa del calo delle esportazioni verso la Turchia (-56%), mentre con 8.396 tonnellate l'import si posiziona sullo stesso livello dell'anno scorso (8.270 tonnellate).

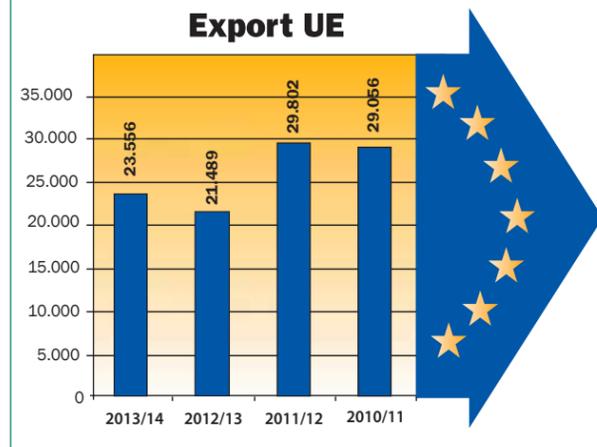
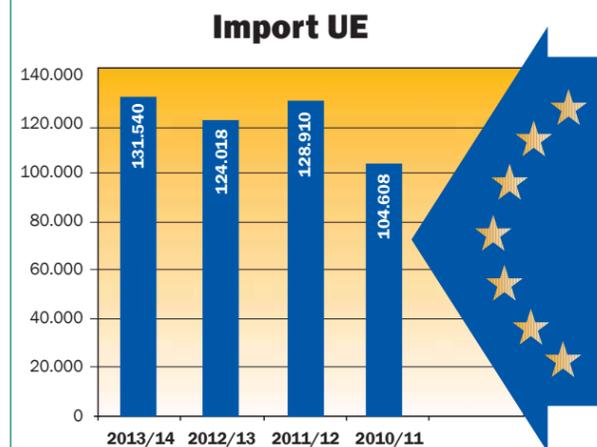
VENDITE DEI PRODUTTORI AL 22/10

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Venduto
TOTALE TONDO	da stimare	48.541
Lido-Alpe		268
Padano-Argo		610
Vialone nano		3.358
Varie Medio		438
TOTALE MEDIO	da stimare	4.674
Loto-Ariete		39.553
S. Andrea		9.517
Roma-Elba		2.377
Baldo		8.144
Arborio-Volano		22.393
Carnaroli		16.744
Varie Lungo A		1.662
TOTALE LUNGO A	da stimare	100.390
TOTALE LUNGO B	da stimare	63.603
TOTALE GENERALE	da stimare	217.208

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

IMPORT & EXPORT UE			
CERTIFICATI RILASCIATI AL 22/10/2013			
(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)			
Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	34.534	Italia	10.659
Francia	18.255	Spagna	5.100
Paesi Bassi	14.554	Lituania	4.205
Portogallo	10.431	Regno Unito	1.025
Germania	10.095	Portogallo	674
Belgio	9.397	Romania	449
Polonia	9.135	Germania	237
Italia	8.396	Rep. Ceca	232
Spagna	4.893	Bulgaria	223
Svezia	3.066	Grecia	149
Rep. Ceca	2.713	Paesi Bassi138	-
Altri Ue	6.072	Altri Ue	465
TOTALE	131.541	TOTALE	23.556
Rotture di riso	53.149	-	-

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



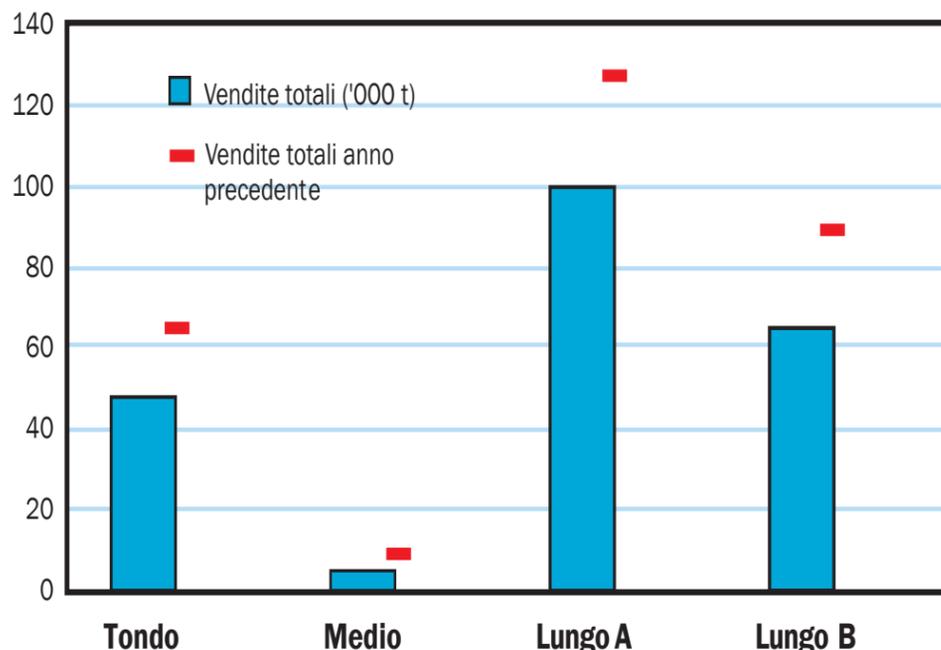
CAMPAGNE PRECEDENTI

2012/2013	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile
Tondo	398.706	64.037	16,06%
Medio	40.739	8.947	21,96%
Lungo A	768.750	129.276	16,82%
Lungo B	444.489	88.401	19,89%
TOTALE	1.652.684	290.661	17,59%

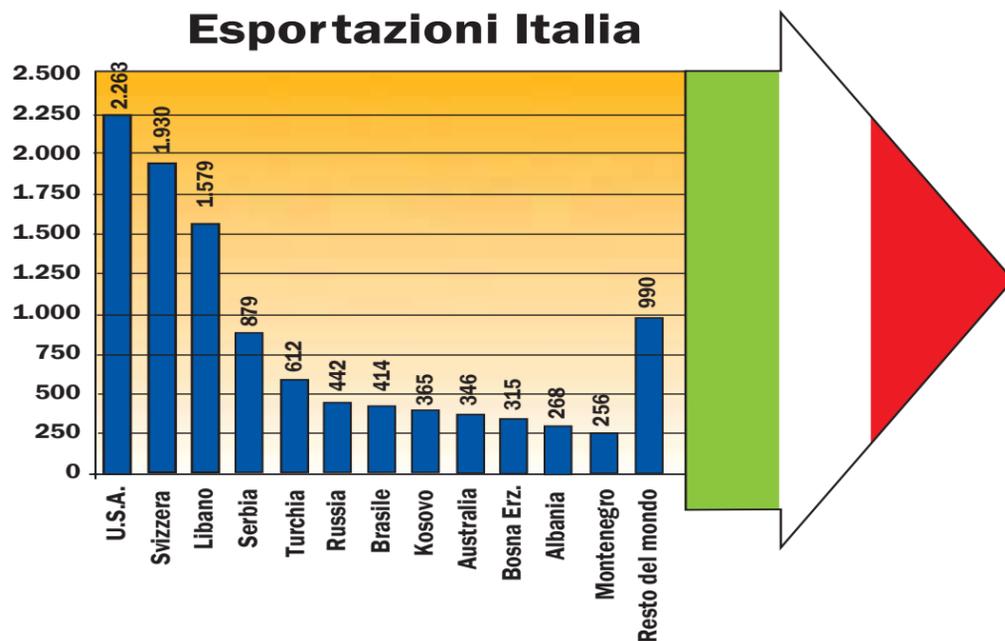
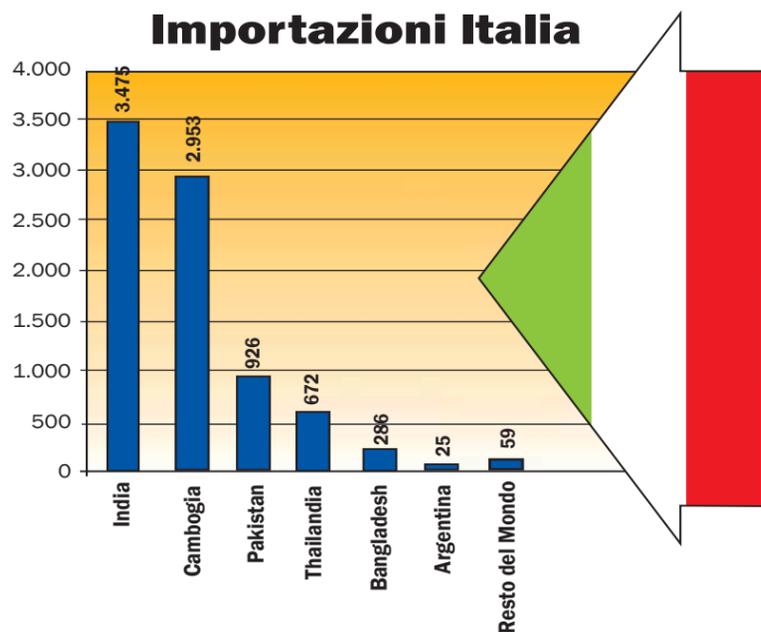
2011/2012	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile
Tondo	383.363	62.233	16,23%
Medio	53.359	8.743	16,39%
Lungo A	711.960	123.422	17,34%
Lungo B	447.006	76.188	17,04%
TOTALE	1.595.688	270.586	16,96%

2010/2011	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile
Tondo	386.683	64.935	16,79%
Medio	53.052	8.595	16,20%
Lungo A	646.177	135.197	20,92%
Lungo B	541.416	118.017	21,80%
TOTALE	1.627.328	326.744	20,08%

VENDITE ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



BORSA DI NOVARA								
Risoni	30/09/2013		07/10/2013		14/10/2013		21/10/2013	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	260	270	260	270
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	270	285	270	285
Lido-Flipper	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Ariete-Loto-Nembo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	270	285	270	285
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	365	385
Baldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	370	385
Roma	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	425	455
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	400	445
Thaibonnet-Gladio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	240	250	240	250

BORSA DI VERCELLI								
Risoni	01/10/13		08/10/13		15/10/13		22/10/13	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla, Centauro e similari	260	270	260	270	260	270	260	270
Selenio e similari	N.Q.	N.Q.	280	290	280	290	280	290
Flipper e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	280	290
Loto, Nembo e similari	N.Q.	N.Q.	290	310	290	310	290	310
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	300	310	310	320
S. Andrea	380	385	380	385	380	385	380	385
Roma	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	380	400	380	400
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	430	450	460	480
Carnaroli e Karnak	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	430	450	460	480
Thaibon., Sirio, Gladio e sim.	240	250	240	250	240	250	240	250

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI PAVIA								
Risoni	02/10/2013		09/10/13		16/10/13		23/10/13	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla (originario)	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	250	260
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	260	280
Lido-Flipper e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	260	280
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vialone Nano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	540	575
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	370	385
Ariete-Loto e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	270	290
Roma	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	400	415
Baldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	380	400
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	460	480
Carnaroli	365	385	410	430	N.Q.	N.Q.	460	480
Thai.-Gladio e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	240	250

BORSA DI MORTARA								
Risoni	04/10/13		11/10/13		18/10/13		25/10/13	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla	N.Q.	N.Q.	260	270	260	270	255	265
Selenio	N.Q.	N.Q.	270	285	270	285	270	285
Flipper-Alpe-Lido	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	270	285	270	285
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vialone Nano	N.Q.	N.Q.	560	580	560	580	560	580
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	365	385	365	385
Loto e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	270	285	275	290
Ariete e similari	N.Q.	N.Q.	270	285	270	285	270	285
Augusto	N.Q.	N.Q.	290	310	290	310	310	330
Roma	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	370	385	385	400
Arborio-Volano	395	430	405	435	425	455	450	480
Carnaroli	335	385	365	415	395	445	430	480
Thaibonnet	N.Q.	N.Q.	230	250	230	250	230	250
Altre indica	N.Q.	N.Q.	230	250	230	250	230	250

BORSA DI MILANO								
Lavorati	01/10/13		08/10/13		15/10/13		22/10/13	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio-Volano	900	950	900	950	900	950	1000	1050
Roma	835	880	835	880	835	880	900	950
Baldo	870	900	870	900	870	900	870	900
Ribe/Loto e sim.	700	740	700	740	700	740	700	740
S. Andrea	800	840	800	840	800	840	800	840
Thaibonnet e sim.	630	680	630	680	630	680	580	630
Vialone Nano	1260	1310	1260	1310	1260	1310	1260	1310
Padano-Argo	860	955	860	955	860	955	860	955
Lido e similari	680	720	680	720	680	720	680	720
Originario e sim.	620	670	620	670	620	670	620	670
Carnaroli	920	970	920	970	920	970	1020	1070
Parboiled Ribe	810	850	810	850	810	850	810	850
Parboiled Thaib.	760	780	760	780	760	780	710	730
Parboiled Baldo	955	985	955	985	955	985	955	985

IL RISICOLTORE

Direzione - Redazione - Amministrazione
c/o Dmedia Group SpA
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039.99.89.1 - fax 039.99.08.028

Direttore responsabile: Giuseppe Pozzi
Tel. 039.99.89.240 Email: giuseppe.pozzi@netweek.it
Regist. Tribunale di Milano: n. 4365 del 25/6/1957
Editore: Dmedia Group SpA
Proprietà: Ente Nazionale Risi
Direttore Generale: Roberto Magnaghi

Publicità:
Publi(i)N srl
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039.99.89.1 - fax 039.99.08.028
publiin@netweek.it

Stampa e Distribuzione
RDS Webprinting srl
Via Belvedere, 42
20862 Arcore (MB)

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 31 ottobre 2013.
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente dalla volontà dell'Editore e della redazione.
Informativa ai sensi dell'art. 7 D.Lgs. 196/2003.
I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni momento è possibile avere accesso ai propri dati chiedendone l'aggiornamento o la cancellazione.

IL TROVAUFFICIO

Servizio di Assistenza Tecnica

Telefono	Tecnico	Sede di lavoro
320 43 25 357	Simone Boattin	Codigoro
320 43 25 358	Alessandra Bogliolo	Novara
320 43 25 359	Paola Castagna	Pavia
320 43 25 360	Massimo Zini	Pavia
320 43 25 361	Bruna Marcato	Mortara
320 43 25 362	Cesare Rocca	Vercelli
320 43 25 363	Carlotta Caresana	Vercelli
320 43 25 364	Lucio Zermianini	Isola della Scala
320 43 25 365	Sandro Stara	Oristano
320 43 25 367	Massimo Giubertoni	Novara
320 43 25 368	Franco Sciorati	Pavia

Sede Sede Centrale
Indirizzo: Via San Vittore, 40
Città: 20123 Milano
Telefono: 02.8615711
Fax: 02.8615712
E-mail: info@entersisi.it
Orari: Lun-Ven 8:30-12:30 - 13:30-17:00
Servizi: Presidenza - Direzione Generale
Area mercati e Rapporti UE
Amministrazione - Personale
URP - CED

Sede Sede di Ferrara
Indirizzo: Via Leoncavallo, 1
Città: 44021 Codigoro
Telefono: 0533.703092
Fax: 0533.704405
E-mail: sec.ferrara@entersisi.it
Orari: Lun-Ven 8:30-12:30 - 14:00-16:30
Servizi: Assistenza tecnica - Uff. Buoni

Sede Sede di Novara
Indirizzo: Via Ravizza, 10
Città: 28100 Novara
Telefono: 0321.629895
Fax: 0321.612701
E-mail: sec.novara@entersisi.it
Orari: Lun-Ven 8:30-12:30 - 14:00-16:30
Servizi: Assistenza tecnica - Uff. Buoni

Sede Sede di Pavia
Indirizzo: Via Calatafimi, 11
Città: 27100 Pavia
Telefono: 0423.257031
Fax: 0423.204820
E-mail: sec.pavia@entersisi.it
Orari: Lun-Ven 8:30-12:30 - 14:00-16:30
Servizi: Assistenza tecnica - Uff. Buoni

Sede Sede di Vercelli
Indirizzo: Piazza Zucagnini, 11
Città: 13100 Vercelli
Telefono: 0161.257031
Fax: 0161.210209
E-mail: sec.vercelli@entersisi.it
Orari: Lun-Ven 8:30-12:30 - 14:00-16:30
Servizi: Assistenza tecnica - Uff. Buoni

Sede Ufficio di Isola della Scala
Indirizzo: Via Piazzi, Sauro, 9
Città: 37063 Isola della Scala
Telefono: 045.6630486
Fax: 045.6619833
E-mail: uff.isola@entersisi.it
Orari: Lun-Ven 8:30-12:30 - 14:00-16:30
Servizi: Assistenza tecnica - Uff. Buoni

Sede Ufficio di Mortara c/o CRB
Indirizzo: Strada per Ceretto 4
Città: 27030 Mortara
Telefono: 0184.90601 - 0184.256034
Fax: 0184.294084 - 0184.932944
E-mail: uff.mortara@entersisi.it
Orari: Lun-Ven 8:30-12:30 - 13:30-16:30
Servizi: Assistenza tecnica - Uff. Buoni

Sede Servizio resa c/o Sala Contrattazione
Indirizzo: Piazza Trieste 3
Città: 27036 MORTARA
Telefono: 0184.98672
E-mail: resa.mortara@entersisi.it
Orari: Ven: 8:30-12:30
Servizi: Resa alla lavorazione

Sede Ufficio di Oristano
Indirizzo: Via Oristano, 21
Città: 09170 Oristano
Telefono: 0783.78641
Fax: 0783.75537
E-mail: uff.oristano@entersisi.it
Orari: Lun-Ven: 8:30-12:30 - 14:00-16:30
Servizi: Assistenza tecnica - Uff. Buoni

è ora di ordinare

Sementi Clearfield® SA.PI.SE.

SOLE CL • LUNA CL • MARE CL • SIRIO CL

tondo cristallino

lungo A cristallino

indica di stagione

indica precoce

sinove@tin.it



SEMENTI di QUALITÀ

Laboratorio di analisi
Tre impianti di selezione
Concia di alta qualità con
attrezzature all'avanguardia



QUALITÀ in CAMPO

Elevata germinabilità
Resistenza alle malattie
Resistenza agli insetti
Facili da coltivare



MAGGIORE PRODUZIONE

Produzioni facili
Adattabilità a diversi ambienti
Per tutte le date di semina
e i tipi di terreni



PIÙ GUADAGNO sul MERCATO

I nostri risi sono
tutti classificati
Resa alta
Assenza difetti



e le sementi convenzionali SA.PI.SE.

Risi Tondi
Risi Medi
Risi Lunghi A da parboiled
Risi Lunghi A da risotto

Risi Lunghi B
Risi Ibridi

Balilla, Cerere, Virgo, Selenio, Elio
Musa
Meco
Carnise, Carnise Precoce, Carnaroli, Baldo, Roma,
S. Andrea, Vulcano
Oceano, Urano, Apollo (aromatico)
Ecco63

CON LE SEMENTI SA.PI.SE. ENTRI IN UN MONDO FATTO DI:

- ricerca e sviluppo
- assistenza tecnica in azienda agricola
- filiere di produzione
- presenza sul territorio

→ **Disponibili sementi di produzione sarda:**
chiedi sempre al tuo commerciante o a SA.PI.SE. al momento dell'ordine!

GARANZIA DI SUCCESSO



SA.PI.SE. Via G. Mameli n. 7 - 13100 Vercelli
tel. 0161 25 75 30 - fax 0161 56 526 - info@sapise.it
www.sapise.it - www.risovenere.it

Sapise - Sardo Piemontese Sementi Soc. Coop.

