

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it - twitter @EnteRisi

PAC Accordo raggiunto tra il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e gli assessorati regionali

Via libera al sostegno accoppiato

Il budget è di 22,6 milioni di euro, ma non sono ancora noti né la sua entità per ettaro né le modalità per ottenerlo

Enrico Losi

Una delle notizie più attese, se non la più attesa, era quella relativa alla previsione o meno del sostegno accoppiato per il riso.

Ebbene, il sostegno accoppiato per il riso ci sarà, anche se non vi è alcuna ufficialità né sull'entità del pagamento per ettaro (anche se il budget totale pare sia stato concordato in 22,6 milioni di euro), né sulle modalità per ottenerlo.

Ciò che è certo è che il 27 maggio è stato raggiunto l'accordo tra il Ministro Martina e gli Assessori delle Regioni sul nuovo sistema dei pagamenti diretti. Si tratta di un'intesa di massima, della quale non è ancora disponibile un testo scritto.

In base al comunicato stampa del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali le principali decisioni assunte hanno riguardato:

- la convergenza, dove si è scelto di considerare l'Italia come Regione unica;
- la ripartizione dei sostegni accoppiati, per i



quali è stata fissata una percentuale di utilizzo del budget dell'11%, pari a oltre 426 milioni di euro, lasciando il 4% delle risorse al pagamento di base. I settori sui quali sono state concentrate le risorse sono: zootecnia da carne e da latte, piano proteico, seminativi (riso, barbabietola e pomodoro da industria) e olivicoltura;

- per incentivare il lavoro giovanile, è prevista la maggiorazione degli aiuti diretti nella misura del 25% per i primi 5 anni di attività per le aziende condotte da under 40, assicurando il livello massimo di plafond disponibile che ammonta a circa 80 milioni di euro;
- i soggetti beneficiari

dei pagamenti diretti, con allargamento della "black list" ed esclusione dai contributi delle banche e delle società finanziarie, assicurative e immobiliari;

- si è deciso di applicare una riduzione del 50% dei pagamenti diretti sulla parte eccedente i 150.000 euro del pagamento di base e del 100% per la parte eccedente i 500.000 euro. In tale ambito è stato valorizzato al massimo il lavoro in quanto dal taglio saranno esclusi i costi relativi alla manodopera, salari stipendi, contributi versati a qualsiasi titolo per l'eser-

cizio dell'attività agricola;

- la definizione della figura dell'agricoltore attivo;
- le misure di sostegno per le aree svantaggiate e di montagna, per le quali è stata individuata una diversificazione delle condizioni per essere considerati agricoltori attivi e un premio differenziato per il latte di montagna.

Nel comunicato non vi sono accenni né alla convergenza parziale (modello irlandese), né al pagamento del "greening" a livello individuale o aziendale, probabilmente perché si tratta di aspetti che non sono mai stati messi in discussione durante le trattative.

Per poter formulare un giudizio definitivo della PAC sulla risicoltura nazionale sarà necessario conoscere i dettagli tecnici dell'accordo, che sono in corso di definizione, soprattutto per quanto riguarda le condizioni per l'erogazione del sostegno accoppiato.

Import Pma alle stelle e il Governo si mobilita

Non c'è più tempo da perdere: i dati forniti dalla Commissione europea per il periodo settembre 2013 - aprile 2014 evidenziano che l'import di riso lavorato dai Paesi Meno Avanzati (PMA) ha raggiunto la ragguardevole cifra di 182.899 tonnellate, facendo segnare un aumento di 67.960 tonnellate (+59%) rispetto allo stesso periodo della scorsa campagna. I primi a rendersene conto sono i nostri uomini di Governo. «La questione delle importazioni di riso a dazio zero dai Paesi PMA, in particolare dalla Cambogia, è una problematica seria e concreta - ci ha detto il ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Maurizio Martina - Il

flusso continuo e crescente di riso, importato con prezzi per i quali le nostre aziende non riescono a concorrere, sta già provocando squilibri di mercato e potrebbe creare gravi danni al settore risicolo».

Per questo la questione è stata portata più volte all'attenzione del Consiglio dei Ministri dell'agricoltura dell'Unione Europea e della Commissione stessa. «L'allarme dei coltivatori italiani è stato ascoltato dalle istituzioni - ha assicurato il viceministro dello Sviluppo Economico Carlo Calenda - e dunque da parte italiana sarà formalmente richiesto di ripristinare i dazi della tariffa doganale comune già previsti per il riso».

A pag. 5

Promemoria denuncia di superficie

Si ricorda ai risicoltori che entro il 10 luglio deve essere presentata la denuncia di superficie che può essere compilata utilizzando una delle seguenti modalità:

- utilizzo del modello cartaceo che era stato allegato al numero precedente de "Il Riscicolto";
- compilazione del modello attraverso l'area riservata nel sito www.enterisi.it;
- utilizzo del modulo compilabile predisposto nel sito www.enterisi.it - Servizi Modulistica.

Se dopo la presentazione si rilevano errori nella compilazione della denuncia è necessario comunicare tempestivamente ai nostri uffici le variazioni da apportare, per consentire successivamente una corretta emissione dei certificati di trasferimento risone.

AVVISO DI VENDITA IMMOBILI

L'Ente Nazionale Risi intende cedere a mezzo di asta pubblica i seguenti immobili:

- lotto 1 - magazzino di Palestro (PV), v. per Robbio n. 25, prezzo a base d'asta € 254.830,00
- lotto 2 - magazzino di Desana (VC), c.so Garibaldi n. 54, prezzo a base d'asta € 480.000,00
- lotto 3 - magazzino di Casalvolone (NO), v. Roma n. 128, prezzo a base d'asta € 740.000,00
- lotto 4 - magazzino di Codigoro (FE), località Mezzogoro, prezzo a base d'asta € 220.000,00

Le offerte dovranno pervenire entro le 12,30 del 7/7/2014. Gli interessati potranno richiedere copia del capitolato d'asta e di tutta la documentazione riguardante gli immobili in vendita (CDU, perizie di stima, dati catastali, etc) presso la Sede centrale dell'Ente Nazionale Risi in v. San Vittore n. 40 - 20123 Milano, entenazionalerisi@cert.enterisi.it o al nr di fax 02 86 55 03. Il capitolato d'asta è altresì scaricabile dal sito www.enterisi.it, sezione bandi e avvisi.

Per informazioni, contattare l'Ufficio Affari Generali dell'Ente, legale@enterisi.it o tel. 02.8855111.

AVVISO DI RICERCA DI PERSONALE STAGIONALE

*L'Ente Nazionale Risi,
per il proprio Centro Ricerche sul Riso
di Castello d'Agogna (Mortara)*

ricerca personale

stagionale a tempo determinato, eventualmente in possesso del diploma in agraria o, in alternativa, dell'esperienza nel campo risicolo, e della patente B, per attività stagionali di monda, epurazione, raccolta e selezione del riso da svolgere dal 4 agosto al 28 novembre 2014. I soggetti interessati devono inviare, entro il 30/06/2014, il Curriculum Vitae, con la sottoscrizione dell'apposita clausola di autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del DLgs. 196/2003, all'indirizzo mail: crr.amministrazione@enterisi.it



Tasso variabile Euribor 3 mesi +
2,50%

MutuoYou

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



Pubblicità Interattiva: scarica l'applicazione **BLINKAR** dall'Apple Store o Google Play e inquadra l'immagine per scoprire i contenuti interattivi.

Chiama l'800 997 997
o visita mutuoyou.it

Banca Popolare di Novara
GRUPPO BANCO POPOLARE

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali ed economiche fare riferimento ai fogli informativi disponibili presso le filiali e sul sito della banca alla sezione Trasparenza. La presente offerta è valida per tutte le richieste di mutuo sottoscritte entro il 30/06/2014 e stipulate entro il 30/09/2014. La richiesta di mutuo è soggetta a valutazione e approvazione da parte della Banca. Il mutuo è disponibile per durate da 10 a 25 anni e viene proposto sia nella versione a tasso fisso pari a 4,75% sia nella versione a tasso variabile pari ad Euribor 3 mesi - media percentuale mese precedente maggiorato di uno spread di 2,50%. Importo massimo finanziabile 80% del valore dell'immobile. Per un mutuo di importo di 100.000 euro e con durata 10 anni a rate mensili: TAEG versione a tasso fisso pari a 6,005% - TAEG a tasso variabile (aggiornamento al 17/03/2014) pari a 3,921% - Spese istruttoria: 1% dell'importo erogato con un massimo di 1.000 euro - Spese di perizia: 320 euro - Spese di incasso rata: 2,75 euro.



L'INTERVENTO Marco Romani, del Centro Ricerche di Castello d'Agogna, ha presentato una ricerca sull'arsenico L'Ente Risi al 5° Simposio IUPAC di Copenaghen

La conferenza, di rilievo internazionale, ha visto la partecipazione di oltre 150 esperti provenienti da tutto il mondo

**M. Romani, E. Miniotti, G. Bel-
tarre, D. Tenni, A. Saviolo**

Per continuare l'attività di divulgazione dei risultati ottenuti dalle numerose sperimentazioni svolte nel corso degli anni, l'Ente Nazionale Risi ha preso parte al 5° Simposio Internazionale IUPAC relativo agli elementi in traccia negli alimenti (TEF-5), tenutosi a Copenaghen dal 6 al 9 maggio 2014.

Conferenza scientifica di rilievo internazionale, ha visto la partecipazione di oltre 150 esperti provenienti da tutto il mondo, le cui relazioni hanno affrontato l'importante tema della presenza e della funzione essenziale di elementi in traccia negli alimenti.

Anche il Centro Ricerche sul Riso è stato relatore nella giornata dell'8 maggio con la presentazione orale tenuta dal dottor Marco Romani dal titolo "Arsenic in rice: survey and mitigation techniques in Italy" all'interno della sezione "Sources and transfer of trace elements into the food and feed chain (part 1)".

In relazione alla necessità di fare chiarezza sulla problematica dell'arsenico nel riso, Romani ha illustrato i risultati ottenuti nel corso degli ultimi anni, provenienti da sperimentazioni condotte presso il Centro Ricerche sul Riso e nelle principali zone risicole del Nord Italia.

Benché il contenuto di

arsenico negli alimenti non sia ancora stato regolamentato a livello europeo, vi è l'urgenza di stabilire un limite di esposizione massima alle forme di arsenico inorganico introdotte quotidianamente attraverso gli alimenti, al fine di prevenire i rischi per la salute umana. Per questo motivo negli ultimi anni sono state intraprese azioni rivolte a migliorare le conoscenze riguardo ai sistemi di coltivazione in grado di minimizzare la biodisponibilità di arsenico per le piante.

La ricerca

A partire da tali propositi, nel 2012-2013 il Centro Ricerche sul Riso, in collaborazione con le Università di Torino, Piacenza e Milano e l'Istituto Superiore di Sanità, ha svolto indagini e prove sperimentali nelle principali aree risicole italiane

al fine di identificare i principali fattori critici che influenzano e favoriscono l'assorbimento ed il successivo accumulo di arsenico nelle piante di riso. Nel 2012, si è provveduto alla raccolta di 168 campioni di riso provenienti da risaie rappresentanti i diversi scenari di coltivazione. I campioni sono stati quindi analizzati mediante HPLC-ICP-MS, al fine di determinarne il contenuto di arsenico totale e delle sue forme. E' risultato che nel riso bianco il contenuto totale di arsenico oscillava in un range tra 49 e 523 µg

Il Progetto Grandi Colture dell'ENR al Congresso Internazionale di Bangkok

C. Simonelli, M. Cornegna

Il mondo del riso a livello internazionale si prepara a partecipare al "4° Congresso Internazionale del Riso" (4th International Rice Congress, IRC 2014) organizzato da IRRI (International Rice Research Institute), che si terrà in Thailandia (Bangkok, 27 ottobre - 1 novembre 2014), con usuale cadenza quadriennale.

La prima edizione ha avuto luogo a Pechino (Cina), nel settembre 2002 e ha visto partecipare oltre 1000 delegati da 20 Paesi di tutto il mondo. Nel 2006 il secondo IRC si è tenuto in Nuova Delhi (India) e la tematica proposta era "Scienza, Tecnologia e Commercio per la Pace e la Prosperità". "Riso per le Generazioni Future" è stato il tema dell'IRC 2010 (Hanoi - Vietnam), che ha celebrato il 50° anniversario di

IRRI. La tematica attorno a cui ruota IRC 2014 è "Riso per il mondo" (Rice for the World) ed è prevista la partecipazione di personalità importanti nell'ambito della ricerca sul riso, oltre al Dr. Marco Romani del Centro Ricerche sul Riso dell'ENR: D.ssa Marie Haga... "Dr.ssa Marie Haga (Executive Director del Global Crop Diversity Trust), Prof. Tom Reardon (economista della Michigan State University), Dr. Vichai Sriprasert (Presidente onorario della Thai Rice Exporters Association), Dr. Mark Lynas (autore ed attivista ambientale), Dr. Robert Zeigler (Direttore Generale di IRRI), Prof. John Colbourne (School of Biosciences all'Università di Birmingham).

Numerose saranno le tematiche approfondite nell'ambito del Congresso che si articoleranno attorno a sette tematiche principali: risorse

genetiche/pre-breeding, sviluppo di nuove varietà/breeding, produzione/sistemi colturali, value chains, progetti tecnologici e politica, distribuzione, temperate rice.

Il Laboratorio Chimico Merceologico dell'Ente Nazionale Risi parteciperà con un Poster dal titolo "Chemical, Physical, Textural and Sensory Evaluation on Rice" (autori: C. Simonelli, L. Galassi, M. Cornegna, P. Bianchi) che illustra e riassume i primi tre anni del Progetto Grandi Colture in collaborazione con ERSAF (MN). Sono descritti i risultati delle analisi chimiche, merceologiche e sensoriali realizzate con diverse finalità (costituzione di una "carta dei descrittori", confronto di varietà coltivate in diversi territori, accordo tra diverse tipologie analitiche) su diversi campioni di riso.

kg-1, con una media di 155 µg kg-1, mentre per quanto riguardava la forma inorganica, i contenuti variavano tra 40 e 184 µg kg-1, con una media di 101 µg kg-1.

Nel 2012, presso i campi sperimentali dell'Ente Risi di Castello d'Agogna sono state confrontate tre tecniche di gestione dell'acqua. I risultati della sperimentazione hanno mostrato maggiori concentrazioni di arsenico inorganico nella granella di riso prodotta utilizzando la tecnica che prevede la semina interrata e

la sommersione posticipata dei campi (146 µg kg-1), mentre la tecnica tradizionale (semina in acqua e sommersione continua) ha riportato concentrazioni leggermente più basse (125 µg kg-1). Le minori concentrazioni di arsenico

nel riso (42 µg kg-1) sono state riscontrate, invece, nella terza tecnica presa in esame, denominata "riso in asciutta", caratterizzata da una semina interrata e sole irrigazioni turnate durante il ciclo culturale. Inoltre, la sperimentazione ha previsto l'analisi della soluzione

circolante nei suoli relative alle tecniche di gestione dell'acqua: le variazioni di concentrazione di arsenico in essa hanno permesso di valutare la biodisponibilità di questo metallo per le piante durante l'intera stagione colturale.

Infine, nel 2013 presso un campo sperimentale del Centro Ricerche sono state coltivate 21 varietà di riso su un terreno caratterizzato da un basso contenuto di arsenico, mediante semina interrata e sommersione posticipata. Il contenuto to-

tale di arsenico, la concentrazione delle differenti specie, così come il rapporto tra il contenuto di arsenico inorganico e totale sono risultati ampiamente variabili e differenti tra le 21 varietà analizzate.

Altri risultati

Le sperimentazioni condotte hanno, quindi, permesso di comprendere meglio il ruolo dell'arsenico nelle risaie italiane, mostrando l'assenza di problematiche relative all'inquinamento ambientale da tale contaminante. E' ri-

E' risultato evidente il ruolo chiave delle tecniche di gestione dell'acqua e dell'effetto genotipico nella biodisponibilità di arsenico per le piante

Vi è l'urgenza di stabilire un limite di esposizione massima alle forme di arsenico inorganico introdotte attraverso gli alimenti, al fine di prevenire i rischi per la salute umana



L'ABC DELLA FILIERA

La vituperata, ma utile PEC

A cura dell'Area Mercati

Ci occupiamo questo mese di uno strumento nato per semplificare, ma che per qualcuno è solo una grande complicazione: la posta certificata (PEC).

In realtà, si tratta di uno strumento molto utile che consente di risparmiare tempo e denaro una volta che se ne è capito il funzionamento e ci si abitua ad utilizzarlo. Senza dimenticare che, comunque, dotarsi di una casella di posta certificata è un obbligo di legge non solo per le società ma anche per i singoli imprenditori, e che in ogni caso non è possibile rifiutarsi di ricevere comunicazioni attraverso questo strumento. Quindi, è importante ricordarsi di verificare con regolarità se sono pervenuti mes-

saggi nella propria casella PEC, così come si controlla la cassetta delle lettere: le comunicazioni inviate con PEC, infatti, hanno lo stesso valore della raccomandata con ricevuta di ritorno, perciò non si può negare di averle ricevute!

Anche l'Ente Nazionale Risi utilizza la PEC per comunicare con gli operatori della filiera, in particolare per rispondere ad istanze inoltrate, per inviare fatture, estratti conto, solleciti, ecc.

Per comunicare con l'Ente tramite PEC sono disponibili questi indirizzi:

- centro.operativo@cert.enterisi.it - per trasmettere al Centro operativo di Vercelli denunce, dichiarazioni e richieste di emissioni buoni,
- entenazionali@cert.enterisi.it - per tutte le altre comunicazioni.

La Posta Elettronica Certificata (PEC)

Cos'è

La Posta Elettronica Certificata (PEC) è il sistema che consente di inviare e-mail con valore legale equiparato ad una raccomandata con ricevuta di ritorno, con attestazione dell'orario esatto di spedizione e con certezza del contenuto non essendo possibili modifiche al messaggio, sia per quanto riguarda i contenuti che eventuali allegati. Inoltre la PEC garantisce - in caso di contenzioso - l'opponibilità a terzi del messaggio.

Chi

Tutte le imprese iscritte nel registro detenuto dalla CCIAA, i professionisti iscritti all'albo e le pubbliche amministrazioni sono tenuti ad attivare un indirizzo PEC. Ogni impresa deve avere un proprio indirizzo PEC: non è possibile utilizzare lo stesso indirizzo già riferito ad un altro soggetto. All'indirizzo www.inippec.gov.it è consultabile la rubrica con gli indirizzi PEC delle imprese e dei professionisti.

Perché

L'utilizzo della PEC è una disposizione di legge per ridurre i costi amministrativi a carico delle imprese. Dal giugno 2013 tutte le imprese iscritte o che si iscrivono nel relativo registro della CCIAA devono indicare il loro indirizzo PEC, che comparirà nelle visure e nei certificati. In caso di inadempienza, è sospesa l'iscrizione di qualunque atto al Registro delle Imprese. L'indirizzo che compare in visura e nei certificati deve essere sempre valido e attivo, quindi devono essere tempestivamente comunicate eventuali variazioni.

Come si fa

La PEC deve essere acquistata dai gestori abilitati, il prezzo annuale - pari a pochi euro - è fisso e non prevede costi aggiuntivi in base all'utilizzo. La casella PEC può essere utilizzata tramite qualsiasi PC, tablet, smartphone collegato ad Internet. E' possibile prevedere l'invio automatico dalla PEC di un avviso a una casella di posta ordinaria (o di un SMS), che segnala l'arrivo di un messaggio.

sultato evidente il ruolo chiave delle tecniche di gestione dell'acqua e dell'effetto genotipico nella biodisponibilità di arsenico per le piante. Esse rappresenterebbero, quindi, le più importanti tecniche agronomiche in grado di contribuire nello sviluppo di pratiche di gestione che limitino la fitodisponibilità di arsenico, riducendone il contenuto nel granello di riso.

Ma l'attività dell'Ente Risi non si conclude qui.

Come dimostrato anche da recenti studi internazio-

nali, non solo i processi di parboilizzazione e sbiancatura giocano un ruolo importante nel contenuto di arsenico nella granello di riso, ma risulta oltremodo chiara l'importanza della fertilizzazione con Silicio nella riduzione della biodisponibilità di arsenico nel suolo. Per questo motivo, i ricercatori del Centro Ricerche sul Riso da quest'anno saranno impegnati anche su questi due fronti, avviando due sperimentazioni mirate ad analizzare nel dettaglio questi due fenomeni.

Il 18 giugno visita a Cascine Orsine di Bereguardo

Nell'ambito del progetto "Conoscere le aziende biologiche del territorio lombardo" voluto dalla Direzione Agricoltura della Regione Lombardia, in collaborazione con ERSAF, mercoledì 18 giugno è in programma una visita guidata rivolta a operatori agricoli e tecnici di settore all'Azienda Agricola Biologica Cascine Orsine di Bereguardo (Pv).

Il progetto vuole far conoscere la realtà dell'agricoltura biologica quale via percorribile per giungere a due

obiettivi: la conduzione dell'azienda agricola nel rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali; e la valorizzazione delle proprie produzioni mediante il marchio "bio".

La visita prevede un servizio pullman gratuito con partenza da Mortara, in piazza Trieste, alle 8.45 e fermata intermedia Gropello Cairoli (casello autostradale ore

9.15). Chi preferisce, può raggiungere l'azienda con mezzi propri. La visita durerà dalle

10.15 alle 12.30. Per chi vuole è possibile il pranzo presso le strutture dell'azienda (costo a carico del partecipante). Il rientro è previsto alle 15.30. Per informazioni si può sentire la

sezione di Pavia dell'Ente Risi (tel 0382.24651).



Agrium

Italia

LINEA ONE
SPECIALITÀ FERTILIZZANTI1
ONE
CON AZOTO
STABILIZZATO

Con inibitore dell'ureasi

AGROTAIN

L'UNICO, L'ORIGINALE

ONE 33+S
ONE 40+S
ONE 46
ONE 18.30
ONE 18.0.36
ONE 23.0.30
ONE 30.0.20
ONE 15.9.24
ONE 22.1.1.22



“Un'ampia gamma di concimi nati per offrire tanti vantaggi senza modificare la tecnica culturale, anzi, semplificandola”

1 Aumenta la quota di azoto utile per le piante in linea con le pratiche di agricoltura sostenibile.

2 Semplifica tutte le operazioni di distribuzione, svincolandosi dall'epoca di intervento.

3 Vantaggiosa nella "precision farming".

4 Agisce con costanza e certezza circostanziando l'azione nei primi 10 giorni dopo lo spargimento.

5 Aumenta la tollerabilità radicale delle giovani piante all'azoto.

6 Tutela le caratteristiche microbiologiche del terreno, in quanto non agisce sui microrganismi.

Sede legale: Via delle Cateratte, 68 - 57122 Livorno. Tel. +39 0586-249999 - Fax +39 0586-828007
Sede Ravenna: Via Trieste, 90/A - 48122 Ravenna. Tel. +39 0544-422424 - Fax +39 0544-420126

Un contratto unico per la compravendita del risone. L'hanno sottoscritto le tre Camere di Commercio di Novara e Pavia prima e, ultimamente, anche Vercelli, praticamente le aree dove viene prodotto oltre il 90% del riso italiano. Il nuovo accordo, raggiunto grazie al tavolo di lavoro costituito fra industria risiera (Airi), riserie artigianali (Confartigianato) e organizzazioni agricole (Coldiretti, Confagricoltura e Cia) delle rispettive province, consente di avere le stesse regole sulle tre principali piazze in cui si svolgono le contrattazioni e, quindi, assicura una maggiore trasparenza nei rapporti tra produttori e trasformatori, ma è una garanzia anche per distributori e consumatori finali, insomma per l'intera filiera.

«La necessità di adeguare il vecchio contratto tipo è

NORMATIVE E' stato sottoscritto dalle tre Camere di Commercio di Novara, Pavia e Vercelli

Definito il contratto tipo per la compravendita del risone



La Borsa del Riso di Vercelli in una giornata in cui sono in corso le contrattazioni

nata dall'esigenza di avere oltre a regole comuni, maggiore chiarezza, trasparenza tra i contraenti ed adeguamento alla nuova legislazione - hanno scritto in un comunicato i soggetti seduti al tavolo delle trattative - In particolare si sono uniformate le condizioni contrattuali quali ad esempio, il campionamento, la valutazione di resa e difetti, il pagamento, il fine magazzino, ma cosa più importante, il contratto per essere valido dovrà riportare la firma dei contraenti, compratore e venditore, oppure essere

trasmesso alle parti attraverso sistemi che ne certifichino l'avvenuta presa visione ed accettazione».

Prima, infatti, erano sufficienti le firme dell'acquirente e del mediatore con il venditore che riceveva comunicazione di alcuni termini contrattuali magari solo a voce e in modo piuttosto sommario. Variazione che si è resa necessaria dopo il varo del decreto Salva-Italia del Governo Monti che imponeva la firma di entrambi i contraenti nei contratti che riguardano i prodotti agroalimentari.

UNIONE EUROPEA Lascia perplessi l'iniziativa di Olanda e Svezia per combattere gli sprechi alimentari

Italia contraria a togliere la scadenza dalle etichette

Per evitare gli sprechi alimentari, a livello europeo si vorrebbe togliere la data di scadenza dalle confezioni di pasta e riso. Ma la proposta non trova d'accordo il Governo italiano. E il ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina, non l'ha mandato a dire ai suoi colleghi europei nel corso del Consiglio Agricoltura svoltosi il

mezzo scorso a Bruxelles.

L'iniziativa è partita da Olanda e Svezia, ma ha raccolto il consenso di Austria, Germania, Lussemburgo e Danimarca: l'obiettivo è, appunto, quello di eliminare la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro» da alcuni cibi di vasto consumo. Si tratterebbe di quei prodotti cosiddetti «secchi»: come pasta,

caffè, formaggi duri e riso, mentre quelli facilmente deperibili, come lo yogurt o altri latticini, non verrebbero coinvolti da questa iniziativa.

«Noi siamo molto prudenti - ha dichiarato Martina - Siamo disponibilissimi e interessati ad approfondire tutti gli elementi della battaglia comune per ridurre gli sprechi, però siamo an-

che altrettanto consapevoli che questi strumenti hanno garantito e garantiscono la qualità degli alimenti. Non ci pare che si possa utilizzare una sola leva per aggredire il nodo degli sprechi alimentari - ha aggiunto - C'è un lavoro di filiera da fare, che interseca il ruolo delle aziende, il ruolo delle istituzioni, i comportamenti dei consumatori. E poi

rimane il fatto che per noi qualità e sicurezza sono due punti irrinunciabili»

Per l'Italia quindi, la soluzione contro gli sprechi alimentari, non si risolve discutendo esclusivamente sulla questione etichetta.

«Bisogna al contrario - ha concluso il ministro - costruire un piano di interventi, lavorare molto sul fronte prevenzione e anche sulla cultura alimentare. Si tratta di misure a livello europeo che dovrebbero essere discusse nell'ottica di una politica contro lo spreco di cibo».

BEAM RICE

promosso sul campo!





- **efficace e selettivo**
- **pratico ed adattabile**
- **sistemico e persistente**
- **un ottimo investimento**

solo BEAM™ RICE è garanzia di risultato... diffidate dalle imitazioni.

BEAM™ RICE è assorbito rapidamente e immediatamente traslocato per via xilematica (dal basso verso l'alto), dopo circa due ore dall'applicazione il principio attivo risulta presente sull'intera superficie fogliare. La rapidità di assorbimento e l'efficacia di BEAM™ RICE dipendono molto dalla qualità dei processi di formulazione (uniformità e micronizzazione delle particelle di materia attiva unite a specifici coformulanti). Leggi il comunicato per l'uso d'emergenza.

Solo DOW AgroSciences possiede la tecnologia e l'esperienza per garantire le migliori performance del prodotto.






Dow AgroSciences
Solutions for the Growing World

I numeri non lasciano adito a dubbi: avanti di questo passo e le importazioni di riso lavorato in Europa dai Paesi Meno Avanzati (PMA) affosseranno la nostra filiera. La riduzione del prezzo sul mercato europeo è una realtà e la possibilità di un'ulteriore riduzione di superfici coltivate nel nostro Paese è più di un rischio. I dati forniti dall'Ente Nazionale Risi evidenziano una diminuzione degli investimenti a riso di tipo indica per la campagna 2014/15 e un aumento dei costi di produzione pari al 20%.

Il grido d'allarme dei risicoltori è da tempo giunto alle orecchie del Governo che ha già fatto sentire la sua voce a Bruxelles e sta completando la redazione di un dossier che vede come possibile rimedio, davanti al picco di importazioni, in particolare dalla Cambogia, la richiesta di una clausola di salvaguardia: si vuole dimostrare che la perdita di redditività delle nostre aziende agricole è legata all'aumento delle importazioni.

«La questione delle importazioni di riso a dazio zero dai Paesi PMA, in particolare dalla Cambogia, è una problematica seria e concreta - afferma il mi-

IMPORTAZIONI L'azione comune del ministero delle Politiche agricole e di quello dello Sviluppo economico

Governo mobilitato contro i PMA

E' in fase di ultimazione il dossier per poter chiedere la clausola di salvaguardia

nistro delle politiche agricole alimentari e forestali Maurizio Martina - L'abbiamo considerata con grande attenzione fin dall'inizio. Il flusso continuo e crescente di riso, importato da questi Paesi con prezzi per i quali le nostre aziende non riescono a concorrere, sta già provocando squilibri di mercato e potrebbe creare gravi danni al nostro settore risicolo».



Maurizio Martina

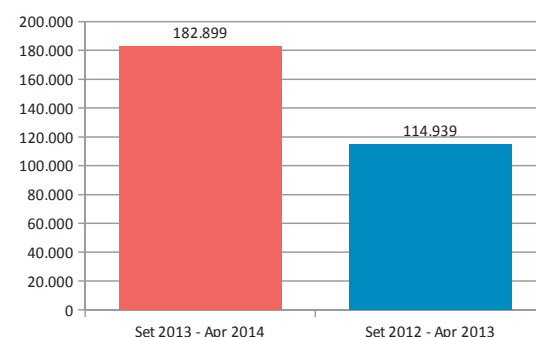
Per questo la questione è stata portata più volte all'attenzione del Consiglio dei Ministri dell'agricoltura dell'Unione Europea e della Commissione stessa. «Inoltre, siamo riusciti a fare squadra con gli altri Paesi Ue produttori di riso - continua il ministro - In particolare, la Commissione ha fatto presente che sta intensificando le azioni di monitoraggio ed è stato già fatto un incontro con il governo cambogiano per chiarire al meglio la qualità dei dati relativi alle importazioni.

Gli ultimi dati di Bruxelles

I dati forniti dalla Commissione europea per il periodo settembre 2013 - aprile 2014 evidenziano che l'import dell'Unione europea di riso lavorato dai Paesi Meno Avanzati (PMA) ha raggiunto la ragguardevole cifra di 182.899 tonnellate, facendo segnare un aumento di 67.960 tonnellate (+59%) rispetto allo stesso periodo della scorsa campagna (114.939 tonnellate). Con questo ritmo di importazione, la campagna si chiuderebbe con un volume record di 275.000 tonnellate, 85.000 tonnellate in più rispetto al dato della scorsa campagna (+45%).

Tra i PMA figurano la Cambogia e il Myanmar dai quali l'Unione europea ha importato, rispettivamente, 158.301 e 20.856 tonnellate che, insieme, rappresentano il 98% delle importazioni comunitarie di riso lavorato proveniente dai PMA e il 41% del totale dell'import UE di riso lavorato.

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



Nel frattempo, stiamo portando avanti la nostra azione a tutti i livelli. Inoltre, con il Ministero dello sviluppo economico e in collaborazione con gli operatori del settore, compreso l'Ente Risi, i nostri tecnici sono al lavoro per predisporre un dossier tecnico-economico, mirato a valutare la portata del fenomeno e le ripercussioni sull'intero assetto della filiera. Una volta definito, il documento sarà inviato alla Commissione per illustrare le motivazioni che renderebbero necessaria

la richiesta per l'attuazione della "clausola di salvaguardia". In questo passaggio cercheremo il sostegno degli altri Paesi produttori. Siamo convinti che, di fronte a tali argomentazioni, la Commissione prenderà atto della situazione e valuterà seriamente l'attivazione della clausola».



Carlo Calenda

Un'azione che vede in

prima linea, appunto, anche il ministero dello Sviluppo Economico.

«L'allarme dei coltivatori italiani circa il prezzo dei prodotti risicoli e sulle diminuzioni delle colture è stato ascoltato dalle istituzioni - assicura il viceministro Carlo Calenda - e dunque da parte italiana sarà senz'altro messa in atto la

procedura comunitaria volta a proteggere la produzione nazionale: vista l'anomalia del flusso d'importazioni, sarà formalmente richiesto di ripristinare i dazi della tariffa doganale comune già previsti per il riso. Inoltre il Governo italiano si attiverà, durante l'imminente semestre di Presidenza dell'Unione europea, per ottenere che i Paesi da cui proviene il recente picco dell'import in Europa di riso "lavorato" riducano tale forma di concorrenza sleale, con un accordo di autolimitazione».

Erbicida di post-emergenza, controlla i giavoni e le graminacee nella coltura del riso.

CLINCHER ONE

Una marcia in più!



Dow AgroSciences

Solutions for the Growing World

NOVITÀ Prima è toccato al celebre Maratelli. Adesso si stanno preparando anche "Vialone nero", "Bertone" e "Chinese originario"

Tornano le varietà storiche. Grazie all'Ente Risi

Nella banca del germoplasma del Centro Ricerche di Castello d'Agogna sono conservate circa 1.300 specie

Sugli scaffali stanno per tornare le varietà storiche del riso italiano. Prima è toccato al celebre Maratelli, adesso si stanno preparando per essere commercializzati anche Vialone Nero, Bertone e Chinese originario. Tutto questo non sarebbe stato possibile se l'Ente Risi non avesse creato la banca del germoplasma, una sorta di cassaforte del seme di riso che conserva circa 1.300 varietà: un patrimonio prezioso che va dall'Unità d'Italia ai giorni nostri.

Con l'istituzione del "Registro delle varietà da conservazione" da qualche tempo si è risvegliato l'interesse a riportare alla luce, e far riscoprire al consumatore che ricerca il prodotto della tradizione, alcune varietà che hanno fatto la storia della risicoltura italiana. Al momento l'iter di registrazione si è concluso solo per la varietà "Maratelli", ma sono in corso le procedure di valutazione, presso le regioni competenti, per altre varietà: "Bertone" e "Chinese originario" in Piemonte, "Vialone Nero" in Lombardia. In particolare quest'ultima varietà è stata protagonista di una pubblica audizione che si è



recentemente tenuta nel comune di Sant'Alessio con Vialone (Pv): il nome stesso indica che la varietà è nata proprio qui, nei primissimi anni del secolo scorso. Prima di essere completamente sostituito agli inizi degli anni '70 dal figlio celebre ancor oggi - il Vialone Nano - il Vialone o Vialone Nero è stato coltivato soprattutto nel Pavese, nel Mantovano, nel Veronese e in provincia di Rovigo, facendosi apprezzare per le ottime caratteristiche merceologiche del suo granello.

Il fine di questo lavoro è duplice: disporre di materiale genetico per i programmi di breeding e conservare la memoria storica e culturale della risicoltura Italiana

Tutte le varietà citate e molte altre ancora elencate nel box, si sono salvate dall'estinzione grazie a qualche risicoltore illuminato, che le ha conservate gelosamente nella propria azienda prima che venisse costituita negli anni Sessanta, presso il Centro ricerche dell'Ente Risi, la banca del germoplasma. Infatti l'Ente Risi si è fatto carico di recuperare,

conservare e mantenere in vita un patrimonio genetico di valore inestimabile per la ricerca, per la coltura e per la cultura risicola del nostro Paese. Inizialmente nella piccola cella frigorifera presso il "Posto di Ristoro" di Mortara e dal 1989 nella grande cella climatizzata di Castello d'Agogna, i ricercatori dell'Ente Risi conservano i preziosi semi di circa 1.300 varietà, sia italiane che estere.

Si garantisce così al con-

Piante di riso Lencino, una delle varietà storiche conservate nella banca del germoplasma del Centro ricerche di Castello d'Agogna



sumatore di oggi di godere di varietà conosciute dai consumatori di ieri. Ma non si tratta semplicemente di conservare dei barattoli sugli scaffali: tutte le varietà devono essere periodicamente seminate al fine di mantenerne inalterata la germinabilità. Sulle parcelle seminate per rigenerare il seme da conservare, vengono inoltre effettuati i rilievi necessari a completare la scheda descrittiva che è stata predisposta per ciascuna varietà. La scheda è la "carta d'identità" di ogni varietà, dove sono elencati circa un centinaio di caratteri morfologici. Tutti i dati sono inseriti in un database elettronico che consente di estrarre facilmente informazioni sulle caratteristiche di ciascuna varietà.

Il fine di questo impegnativo lavoro è duplice:

conservare la memoria storica e culturale della risicoltura italiana e disporre di materiale genetico da utilizzare nei programmi di breeding. Infatti, la metà circa delle varietà conservate è di origine italiana, testimonianza ancora viva di periodi più o meno felici della nostra risicoltura, a partire dal 1860 fino ai giorni nostri. Molte sono quelle che restano nella memoria dei nostri nonni, perché rappresentavano il principale sostentamento economico per intere comunità delle aree risicole. Scorrendo la tabella si incontrano infatti denominazioni varietali che richiama-

no il paese di origine (Lomello, Oldenico), alcune addirittura la cascina in cui sono state selezionate (Veneria), altre ancora tengono vivo il ricordo dei benemeriti della risicoltura Italiana

che sono stati i loro costitutori (Maratelli, Rinaldo Bersani).

Da questa collezione, che l'Ente Risi si è fatto carico di costituire e mantenere nell'ambito della propria attività istituzionale di tutela e promozione della filiera risicola, è possibile attingere per far vivere una seconda giovinezza ai progenitori delle nostre varietà più apprezzate: Arborio, Carnaroli, Vialone Nano.

Ente Risi si è fatto carico di recuperare, conservare e mantenere in vita un patrimonio genetico di valore inestimabile

Salvate dall'estinzione

Ecco le varietà storiche custodite nella Banca del germoplasma del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna: Adelaide Chiappelli, Agostano, Allorio, Americano 1600, Anseatico, Ardizzone, Balocco, Baraggia, Belgioioso, Benito, Bertone, Chinese originario, Europa, Gigante Vercelli, Greggio, Greppi, Italico, Italico Livorno, Italico Roncarolo, Lady

Wright, La Ferla, Lencino, Lomellino, Lomello, Mantova, Maratelli, Molinella, Monticelli, Nano, Navile, Novara, Olcenengo, Oldenico, Ostiglia, Piemonte, R.B. (o Rinaldo Bersani), Razza77, Ranghino, Roncarolo, Roverbella, Rizzotto, Sancio P 6, S. Petronio, S. Pietro, Senatore Novelli, Trionfo Fassone, Veneria, Vialone o Vialone nero.

BIANI F.LLI s.n.c.

COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



**IMPIANTI ESSICCAZIONE,
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

Chi mangia riso ha una dieta migliore

Lo dice un recente studio, condotto negli Stati Uniti e pubblicato sulla rivista scientifica “Food and Nutrition Sciences”
L’analisi della professoressa Rondanelli spiega le caratteristiche che ne fanno un alimento assolutamente unico

Mariangela Rondanelli*

Chi consuma abitualmente il riso ha una dieta migliore. Lo dice un recente studio, condotto negli Stati Uniti e appena pubblicato sulla rivista scientifica “Food and Nutrition Sciences” (Food and Nutrition Sciences, 2014, 5, 525-532 Rice Consumption Is Associated with Better Nutrient Intake and Diet Quality in Adults: National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES) 2005-2010). Secondo questa ricerca, gli abituali consumatori di riso avrebbero una dieta più in linea con le raccomandazioni nutrizionali rispetto ai non consumatori. In particolare, analizzando i dati relativi alle abitudini alimentari di più di 14.000 adulti, arruolati in un vasto studio di sorveglianza nutrizionale, gli studiosi di vari centri di ricerca americani hanno osservato che chi consumava 30 o più grammi di riso al giorno (in grande maggioranza di tipo bianco) aveva, rispetto ai non consumatori, apporti più elevati di fibra, folati, magnesio, ferro e potassio e apporti minori di acidi grassi saturi e di zuccheri aggiunti. Inoltre, i consumatori di riso tendevano anche a mangiare più frutta, verdura verde o arancio, cereali e legumi.

Vediamo, allora, quali sono le caratteristiche che fanno del riso un alimento assolutamente singolare, oltre alla ben nota digeribilità (è il cereale maggiormente digeribile), all’elevato valore biologico delle proteine (è il cereale con il più alto valore biologico delle proteine), all’ottimale rapporto sodio/potassio (poco sodio e molto potassio), alla mancanza di glutine (è quindi adatto ai soggetti celiaci).

Riso e indice glicemico

L’indice glicemico (IG) di un alimento indica la velocità con cui aumenta la glicemia in seguito all’assunzione di 50 g di carboidrati contenuti in una porzione di quell’alimento. L’indice glicemico misura quindi la capacità di un determinato glucide di alzare il livello di zucchero nel sangue (la glicemia) dopo aver mangiato un determinato alimento in confronto a quanto si alzerebbe lo stesso valore dopo avere ingerito una uguale quantità di carboidrati sotto forma di zucchero (glucosio puro) preso come standard di riferimento.

L’indice glicemico viene espresso in termini percentuali, rapportandolo, quindi,



alla velocità di aumento della glicemia con la stessa quantità di glucosio (indice pari a 100): un indice glicemico di 50 significa che l’alimento innalza la glicemia con una velocità che è la metà di quella del glucosio. In molte tabelle che si trovano nella letteratura scientifica, soprattutto italiana, l’alimento di riferimento non è il glucosio, ma il pane bianco. Per calcolare l’indice glicemico italiano basta moltiplicare per 1,37 quello riferito al glucosio, che è invece lo standard internazionale. Ogni alimento può avere pertanto due valori diversi di indice glicemico a seconda se è raffrontato all’uno o all’altro standard, e quindi per i confronti tra alimenti è essenziale adottare valori riferiti alla stessa scala (si veda la tabella).

L’indice glicemico può essere considerato come un parametro che permette di classificare i cibi ricchi in carboidrati in base, invece, al loro effetto fisiologico e cioè in base alla loro capacità di modificare, dopo il consumo, i livelli di glucosio nel sangue. Tale effetto dipende sia dal tipo di zuccheri presenti nell’alimento (glucosio, fruttosio, galattosio), sia dalla forma fisica del carboidrato (dimensione delle particelle, grado di idratazione).

Più lento sarà l’assorbimento del carboidrato, più basso sarà l’innalzamento dello zucchero nel sangue e più basso, quindi, l’indice glicemico. Un indice glicemico basso, per esempio intorno a 50, è proprio dei carboidrati a lento assorbimento, e quindi a lento rilascio di glucosio nel sangue, mentre un indice glicemico alto, sopra i 100, è indice di rapido assorbimento, e quindi di alti picchi glicemici (Augustin et al., 2002) (si veda il grafico).

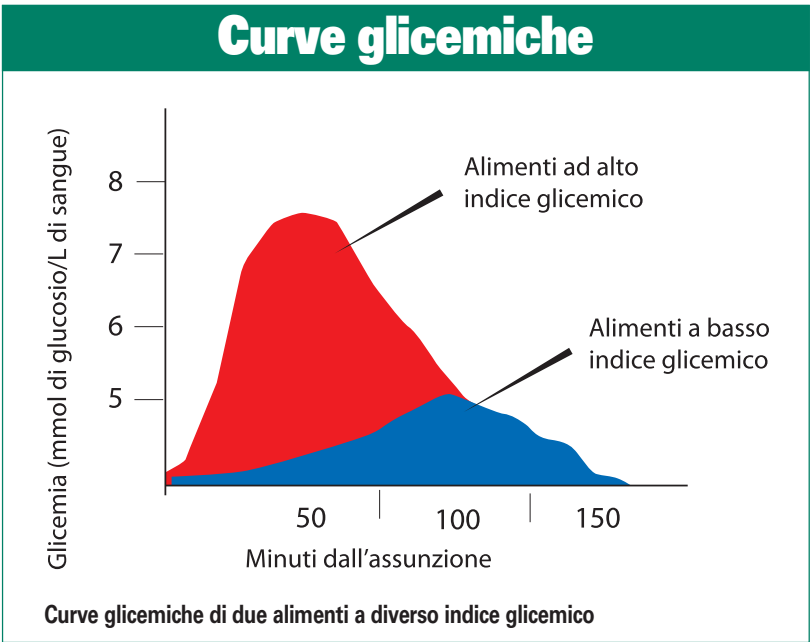
I cibi che presentano un

indice glicemico basso sono considerati maggiormente salutari rispetto a quelli con alto indice glicemico, poiché la letteratura scientifica ha dimostrato che l’assunzione di cibi a basso indice glicemico si correla a minor rischio di patologie cardiovascolari e oncologiche.

Il riso presenta valori di indice glicemico che sono molto variabili (da 47 a 93), in funzione di alcune caratteristiche: della varietà del riso e, quindi, del rapporto amilosio/amilopectina (i risi che contengono più amilosio presentano un indice glicemico più basso); del tempo e tipo di cottura; degli abbinamenti: un risotto con verdure o legumi o carne o pesce ha un indice glicemico molto più basso rispetto al riso bollito senza accompagnamento. Infine, il riso integrale, grazie all’elevata presenza di fibra,

ha un indice glicemico più basso (Indice glicemico: 55-87; la variazione è ampia perché dipende anche dalla varietà che si assume in forma integrale) rispetto al riso raffinato. E anche il parboiled ha un indice glicemico più basso (Indice glicemico: 47-87; la variazione è ampia perché dipende anche dalla varietà che viene sottoposta a parboilizzazione) rispetto al riso raffinato non sottoposto a parboilizzazione, in quanto questo procedimento termico determina una retrogradazione dell’amido che ne rallenta l’assorbimento. Quindi, il riso può essere assunto anche dal soggetto diabetico o dal soggetto che sta seguendo un regime ipocalorico, purché con le attenzioni di accompagnarlo a verdure o legumi o carne o pesce o di usare il riso integrale o il riso parboiled. E’

Si evidenzia che i consumatori di riso tendono anche a mangiare più frutta, verdura verde o arancio, cereali e legumi



Curve glicemiche di due alimenti a diverso indice glicemico

importante anche, per avere un piatto salutare, utilizzare al posto del burro, l’olio extravergine di oliva.

Ecco, quindi, a seguire un esempio di schema alimentare a basso indice glicemico in cui il riso è il protagonista principale.

Esempio di giornate alimentari a basso indice glicemico

- Colazione**
- 1 tazza di latte scremato o parzialmente scremato (200 ml)
 - 4 fette biscottate integrali (circa 40 g)
 - 1 mela (180 g)
- Spuntino a metà mattina**
- 2 albicocche (100 g)
- Pranzo**
- riso con piselli e gamberetti, preparato con 60 g di riso integrale, 40 g di piselli freschi, 50 g di gamberetti e 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva (5 ml)
 - contorno di cavolfiori (150 g) al vapore conditi con 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva (5 ml) e aceto a piacere
 - 1 kiwi (80 g)

- Merenda**
- 1 vasetto di yogurt magro (gusto a piacere: caffè, vaniglia, frutta, ecc...)
 - 2 nocchie (6 g)
- Cena**
- 1 minestrone o passato di verdura (senza pasta, senza riso e senza crostini di pane) preparato anche con verdure di stagione a piacere, 1 cucchiaino di grana (5 g) e 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva (5 ml).
 - 120 g di pesce azzurro (per esempio spatola) cucinato in modo semplice (per esempio al vapore, in padella antiaderente o alla griglia) con succo di limone ed erbe aromatiche a piacere
 - contorno di carciofi (150 g) condito con 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva (5 ml).
 - 50 g di pane integrale
 - 6 ciliegie (circa 60 g)

***Professore Associato in Scienze e Tecniche Dietetiche Applicate presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università degli Studi di Pavia**

INDICI GLICEMICI DI ALCUNI ALIMENTI		
Alimento	IG (pane bianco)	IG (glucosio)
Saccarosio	92	67
Glucosio	138	100
Fruttosio	32	23
Miele	104	75
Latte	39	28
Fagioli	40-60	30-43
Lenticchie	30-40	22-30
Pasta	50-70	36-51
Pizza	86	62
Cornflakes	100-120	72-87
Pane bianco	100	72
Patate	120	87
Banane, mature	85	62
Banane, verdi	43	31
Arance	62	45
Pompelmo	36	26
Ciliege	32	23
Pomodori	13	9

Indici glicemici di alcuni alimenti (modificato da Augustin et al., 2002)

COMUNICAZIONE Al centro delle trasmissioni “Linea Verde” e “Serenio Variabile”

In tv si parla tanto di riso

Le coltivazioni nella Piana di Sibari e la manifestazione “Riso & Rose”

Il riso è un tema sicuramente interessante per la televisione. E non solo nei programmi di cucina, dove spesso è il protagonista assoluto. Così nelle scorse settimane ha fatto capolino in due trasmissioni molto seguite dal pubblico, “Linea Verde” e “Serenio Variabile”.

Il programma di Rai 1 di domenica 11 maggio ha, infatti, dedicato ampio spazio alla coltivazione del riso nella Piana di Sibari, in Calabria. Qui il riso è arrivato attraverso gli arabi prima che al Nord: attualmente ci



Sopra, Roversi intervista i coltivatori calabresi Giancarlo Praino e la figlia Sara. Sotto, Bevilacqua con la “Monferrina” simbolo della manifestazione “Riso & Rose”

SIBARI
Un'immagine dall'alto dell'area coltivata a riso



sono circa 600 ettari coltivati con una produzione di 35mila quintali all'anno, ma secondo uno studio ci sarebbe ben altri 4.000 ettari che potenzialmente potrebbero essere dedicati al riso. Il conduttore Paolo Roversi ha intervistato Giancarlo Praino e la figlia Sara per capire la specialità del riso della Piana di Sibari: il caldo che toglie l'umidità e l'acqua che “trasuda dolce”. Qui vengono coltivate diverse varietà, gange, carnaroli, arborio... e la famiglia Praino lavora direttamente la maggior

parte del riso che produce.

Lo storico conduttore di “Serenio Variabile”, Osvaldo Bevilacqua, si è, invece, recato al castello di Pomaro Monferrato, in provincia di Alessandria, in occasione della manifestazione “Riso & Rose in Monferrato”. E nella trasmissione di sa-

bato 24 maggio, conversando con Marialuisa Torre, responsabile del Consorzio Mon.D.O. (Monferrato Domanda Offerta), Bevilacqua ha presentato l'ultima tappa di questa manifestazione che ogni anno richiama in quest'area del Piemonte migliaia di visitatori.

RISO & ROSE
Bevilacqua intervista Marialuisa Torre, responsabile del Consorzio Mon.D.O. (Monferrato Domanda Offerta)

A Mortara si parla di “Riso, allegria in tavola”

Una giornata di riflessione che avrà per tema “Riso allegria in tavola”. E' quella organizzata dalle delegazioni di Novara, Pavia, Vigevano e della Lomellina dell'Accademia Italiana della Cucina. L'appuntamento è per le ore 10 del 28 giugno a Villa Sant'Espedito di Mortara.

«Gli argomenti presentati dai rappresentanti degli Enti che costituiscono la filiera del riso - scrivono nella presentazione del convegno i delegati AIC Giovanni Canelli, Danilo Fraticelli e Mario Tuccillo - cercheranno di mettere in evidenza l'intreccio dinamico tra natura, storia, economia, arte, cibo e umanità rappresentata dai lavoratori e dalle lavoratrici dei campi che nella nostra pianura trovano elementi di interesse irripetibile».

Coordinati dal giornalista Gianni Fossati, interverranno: Giuseppe Caresana, presidente dell'Associazione Est Sesia, che parlerà de “La risaia: l'acqua e il paesaggio”; Paolo Carrà, presidente dell'Ente Nazionale Risi, che proporrà un intervento su “Il mercato del riso in Italia”; Roberto Carriere, direttore dell'Airi (“Il riso tra mercato e consumatore”); Luigi Collarini,

primario dell'Ospedale Fatebenefratelli di Erba (“Riso allegria in tavola”); Natalia Bobba, presidente dell'Associazione Donne & Riso (“Il riso dalla parte di lei”). A Irene Brustia (presidente del Comitato di gestione), infine, è affidato il compito di presentare “Il distretto agricolo delle risaie lomelline”.



LA CUCINA DEL RISO

Rischio siccità per le coltivazioni

L'allarme è stato lanciato da Coldiretti: se la sperimentazione che regola le acque del Lago Maggiore verrà sospesa si rischia la siccità. Il ministero dell'Ambiente, infatti, ha chiesto di sospendere la sperimentazione, attualmente in corso, per quanto riguarda la regolazione del Lago Maggiore, da cui dipende l'irrigazione dei terreni agricoli nelle aree della Lombardia occidentale e del Piemonte orientale.

«La scelta di tenere a un metro l'altezza del lago sopra lo zero idrometrico aumenta in modo esponenziale il rischio siccità perché ridurrebbe sensibilmente la quantità di acqua destinata all'irrigazione, con disastrosi risultati sulle coltivazioni agricole durante la stagione di massimo lavoro sui campi - ha spiegato Alessandro Ubiali, presidente di Coldiretti Milano, Lodi e Monza - migliaia di ettari di terreni a mais, riso e soia rischiano di restare a secco. Il livello del lago Maggiore è sempre stato tenuto in via sperimentale fra il metro e

20 centimetri e il metro e mezzo sopra lo zero idrometrico, proprio per garantire sia l'apporto di acqua alla rete irrigua a valle che la navigabilità, senza alcun tipo di problema né per i residenti delle zone attorno al lago né per i vicini svizzeri. Se, per questioni burocratiche, si dovesse scendere sotto queste soglie, qualcuno dovrà assumersi la responsabilità dei danni alle aziende agricole e alle loro produzioni».

A un giovane risicoltore l'Oscar Green 2014 di Coldiretti

C'è anche un giovane risicoltore tra i premiati della manifestazione “Lombardia Expo Tour”. Tra le 80 le aziende iscritte all'Oscar Green 2014, il premio promosso da Coldiretti Giovani Impresa su tutto il territorio nazionale per evidenziare e dare spazio all'innovazione in agricoltura, è stata scelta quella del pavese Alex Carenzio, dove gestisce tutta la filiera produttiva del riso. Ventiquattro anni, dopo aver frequentato un istituto tecnico commerciale per il turismo,

Alex ha deciso di cambiare vita e seguire le orme paterne, dedicandosi all'azienda di famiglia avviata dal nonno. Con il suo ingresso l'attività è cambiata: è stata costruita una pileria per la lavorazione del riso e sono stati lanciati sul mercato gallette e risotti pronti. Un insegnamento dei suoi nonni è diventato per Alex un vero e proprio motto da seguire: crederci sempre e andare avanti «un passo alla volta».

«Le esperienze testimoniate da Oscar Green confermano la voglia di fare degli agricoltori “under 40” che, nonostante la crisi, le difficoltà di accesso al credito e la burocrazia, scommettono sulla terra puntando sulla valorizzazione del territorio e sull'export, ha dichiarato Stefano Ravizza, delegato Giovani Impresa Lombardia. “Il dinamismo e le storie di questi giovani - gli ha fatto eco Ettore Prandini, presidente di Coldiretti Lombardia - testimoniano la vitalità della nostra agricoltura. In un momento di crisi come l'attuale assistiamo al ritorno alla terra da parte di ragazzi e ragazze che vedono nel comparto un'attività su cui scommettere per fare reddito, tutelare il territorio e rilanciare l'economia nazionale».



NOVITÀ Massimo Gazzani lascia dopo sette anni. Il nuovo amministratore unico è il commercialista Luigi Mirandola

Cambio ai vertici di Isola della Scala

In preparazione la 48esima edizione della Fiera del Riso, in programma dal 17 settembre al 12 ottobre

Cambio della guardia ai vertici dell'Ente Fiera di Isola della Scala. Il nuovo amministratore unico è Luigi Mirandola (nella foto), commercialista, classe 1950, e prende il timone dal suo predecessore Massimo Gazzani che ha guidato l'Ente per sette anni. Mirandola è stato nominato lo scorso mese di maggio, dal socio unico, il Comune di Isola della Scala.

Nato nella "città del riso", dove tutt'oggi risiede, Mirandola è stato negli scorsi anni prima membro, poi presidente del collegio sindacale dell'Ente Fiera. Commercialista - come Gazzani - vanta quindi un'ottima conoscenza dell'Ente che andrà a governare per i prossimi 3 anni.

Nel suo curriculum anche due esperienze come amministratore: dal 1985 al 1990 in qualità di consigliere di maggioranza; dal 2001 al 2006, invece, ha vestito il ruolo di consigliere di minoranza, nei banchi opposti rispetto a quelli dell'attuale primo cittadino, che al tempo ricopriva l'incarico di assessore. Il sindaco di Isola della Scala, durante la presentazione, si è pure soffer-

mato su quest'ultimo aspetto per sottolineare come il nuovo amministratore unico dell'Ente Fiera, individuato attraverso un avviso pubblico che ha raccolto 10 candidature, sia una persona competente, ammirata e stimata da più parti.

Mirandola è stato nominato durante l'assemblea dell'Ente. Tra i presenti anche Massimo Gazzani che, per la società isolana, si occuperà dell'Expo 2015 e della promozione delle manifestazioni in Europa.

«Conosco pregi e limiti di questo ente dal punto di vista amministrativo - ha affermato il nuovo amministratore unico - il mio primo obiettivo sa-

rà quindi quello di dare una struttura sempre più adeguata alle dimensioni raggiunte dall'Ente Fiera. Mi prenderò poi il tempo necessario per studiare nel dettaglio il programma delle iniziative già in calendario per poter dare così il mio contributo personale».

Intanto è già partita la macchina organizzativa per la Fiera del Riso 2014, giunta ormai alla 48esima edizione, in programma dal 17 settembre al 12 ottobre.



NOVARA Hanno partecipato novanta operatori provenienti da 19 Paesi

Biteg, un successo in vista di Expo

Gianfranco Quaglia

«This rice has been colored?» (Questo riso è stato colorato?). Stupore, perplessità, curiosità: il sospetto che quei chicchi di Venere in realtà non siano originali ma trasformati con nero di seppia o qualche altro alimento.

C'è tutto e di più nella domanda della tour operator che inalbera la bandierina a stelle e strisce su uno dei desk alla Biteg (Borsa internazionale del turismo enogastronomico), un workshop di tre giorni tenuto a Novara, nel cuore delle terre del riso.

«No, non è stato colorato» risponde la titolare dell'azienda agrituristica che si propone ai novanta operatori provenienti da 19 Paesi. Superati l'imbarazzo e l'impatto, spiegata la "magia" della varietà autoctona a pericarpo pigmentato (così come per il riso rosso), è stato poi facile conquistare i "buyer" di Austria, Svizzera, Francia, Spagna, Germania, Belgio, Olanda, Danimarca, Svezia, Regno Unito, Ungheria, Lituania, Lettonia, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Russia, Canada e Usa.

A un anno da Expo 2015 la filiera del riso è già protagonista e il primo assaggio con le avanguardie del variegato mondo internazionale ha già dato ottimi risultati.

Se "Nutrire il pianeta energia per la vita" è lo slogan della manifestazione, l'approccio è andato nella giusta direzione: ha svelato che dietro il

prodotto riso ci sono storia, cultura, tradizione, economia, lavoro. Mischiati fra i 120 venditori provenienti da ogni parte d'Italia, gli operatori addetti al "focus riso" hanno affascinato i novanta compratori, molti dei quali avevano sentito parlare di "rice", "riz", "arroz", se non al supermercato o nel piatto. Ma pochi sapevano che alle spalle c'è un mondo come quel "mare a quadretti" che tra Vercelli-Biella, Novara e Pavia, compone un unico, il triangolo d'oro della risicoltura europea. Una prova generale dell'opportunità di Expo per le terre del riso: i tour operator si sono calati nella realtà, andando a vedere da vicino dove nasce il riso e dove la bonifica e il lavoro manuale hanno trasformato il paesaggio nei secoli: l'Abbazia di Lucedio e Borgo Ramezzana (Vercelli).

Dallo spettacolo delle risaie allagate sino al "racconto" in cucina, ultimo atto con cui l'arte culinaria sublima il prodotto. In campo chef come Marta Grassi e Piero Bertinotti nel Novarese, Davide Bonato nel Vercellese. Il pianeta riso ha stupito anche con altri incontri: il laboratorio D-Lab Riso Viazio, spazio di sperimentazione del senza glutine; il birrificio artigianale S. Andrea, produttore della birra di riso; Sapise-risi speciali; l'azienda Guerrini di Salussola, produttrice di riso Dop di Baraggia.

Con i tour operator, in auto, pullman, bicicletta, anche sedici giornalisti e blogger stranieri e italiani. Una sorpresa per tutti, in particolare per chi è arrivato dalle regioni del Sud Italia.

PRODUTTIVITÀ AL VERTICE DELLA CATEGORIA.



Nuova Serie C9000 DEUTZ-FAHR.

Potenza e affidabilità incontrano lo stile.

La tradizione di potenza e affidabilità del marchio DEUTZ -FAHR incontra lo stile raffinato "by Giugiaro" nella nuova Serie C9000, caratteristiche distintive per la massima produttività e polivalenza su grandi superfici.

- Motore DEUTZ TCD L6T4i da 7.8 lt. da 334 a 395 CV: prestazioni e affidabilità senza compromessi
- Innovativo sistema extrafeeding, con rullo a dita sul canale elevatore e nuova barra di taglio a 9 metri: elevata capacità di raccolta
- Sistema trebbiante Maxicrop con Turboseparator e Sistema DGR di doppio recupero sul piano preparatore: trebbiatura sempre ottimale
- Grandi portelloni laterali ad ala di gabbiano e posteriori a scorrimento: massima accessibilità per operazioni di manutenzione e rifornimento
- Nuova cabina ergonomica: miglior comfort anche nelle lunghe giornate di lavoro

Serie C9000, tecnologia e innovazione al servizio del tuo lavoro.

Modelli disponibili: C9205 TS - C9205 TSB - C9206 TS - C9206 TSB

Si raccomanda l'utilizzo di lubrificanti e refrigeranti originali.



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



L'INTERVISTA Lo chef de Il Pellicano, a Porto Ercole, si è conquistato due stelle Michelin e le tre forchette del Gambero Rosso

Guida: «Nella mia carta sempre due risotti»

Si distingue anche per il costante lavoro di definire un nuovo equilibrio tra presentazione e gusto

Paoletta Picco

Se avete letto la biografia di Antonio Guida (*a fianco*) non vi stupirà sapere che il ruolo di executive chef a Il Pellicano (dove ha uno staff di 20 persone) non gli impedisce di dedicarsi per una metà o quasi dell'anno (di solito da novembre a marzo) anche a stage e workshop in giro per il mondo. E' capitato così che, lo scorso aprile, alla riapertura della cucina dell'hotel di Porto Ercole, Guida portasse con sé l'esperienza e le conoscenze maturate a Tokyo, Miami...

Le due stelle e la notorietà non sono un freno ai viaggi? - gli chiediamo al telefono mentre sta definendo la linea settimanale della cucina estiva de Il Pellicano.

«No assolutamente - ci dice - Anzi. Sono proprio i viaggi, le frequenti incursioni nelle cucine straniere a galvanizzare la mia attenzione e a spronarmi sulla strada della ricerca e dello studio».

Lei studia all'alberghiero di Santa Cesarea Terme, in provincia di Lecce, ma poi si imbarca sulle navi da crociera. La passione per i viaggi è nata da quell'esperienza?

«Sicuramente è nata la voglia di viaggiare e la curiosità per la gente e le più diverse culture e abitudini alimentari. Ricordo quell'esperienza giovanile con grande piacere ma, a dir la verità, non sotto il profilo didattico e culinario. E' stata, infatti, più un'esperienza di vita, un modo per imparare a lavorare in gruppo. Le suggestioni importanti e la comprensione della cucina in senso gastronomico sono arrivate dopo, da altre esperienze».

Quali?

Sicuramente quelle nei



ristoranti più importanti e più rinomati d'Europa. Primo tra tutti quello parigino del famoso Gagnaire. Lì, dopo alcuni anni in Svizzera, ho capito, non appena entrato in cucina, che fino a quel momento io non avevo cucinato. Quindi non sapevo cucinare. E così mi sono messo in gioco di nuovo incaponendomi sulla necessità di imparare davvero tutto dal principio».

Si spieghi meglio...

«In Svizzera, all'hotel Savoy di Zurigo, avevo imparato il rigore e l'organizzazione. Ma le proposte, necessariamente ripetitive per la cucina di quel mondo e per la clientela di quell'hotel, imponevano una scaletta ripetitiva che mal si attagliava col tempo al mio carattere. Ecco perché con Pierre Gagnaire ho capito che avrei dovuto ricominciare daccapo. Pierre mi ha insegnato che non si può prescindere dalle tecniche di cottura, dalle ricerche continue che è la ricerca di un perfezione che, comunque non arriverò mai, ma che è giusto e obbligatorio perseguire, che un piatto, una ricetta va sempre migliorata anche col confronto di chi ti sta vicino in cucina. E' quello che io continuo a fare con il mio secondo chef, Federico».

Un sistema che ha applica anche nella cucina dei risi e del risotto?

«Senza dubbio. Anche perché, tra i piatti che amo cucinare da sempre c'è il riso e in particolare il risotto. Quest'ultimo è, infatti, un piatto emozionante da cucinare, creativo per chi lo impiatta, suggestivo per chi lo mangia. Accontenta, quindi, tutti coloro che nella sua preparazione e nella sua degustazione sono coinvolti. E poi, il risotto mi ricorda l'infanzia...».

L'infanzia? Ma lei non è pugliese?

«Sì, ma il ricordo più vivo del piatto che mi riporta all'infanzia è quello del riso al forno che cucinava mia madre. Ecco, mia madre, cuoca non di professione ma di buon senso e attenzione, mi ha insegnato che ogni piatto e ogni fase di una ricetta ha i suoi "perché". Così il riso al forno che oggi credo fosse un risotto (un Carnaroli particolarmente al dente che poi si finiva al forno arricchito di pomodoro e mozzarella...), oggi mi si ripropone alla memoria come un piatto che potrei riprovare e riproporre. Anche con quel fondo "bruciacciato" davvero indimenticabile».

Ha parlato di Carnaroli, una varietà eccellente. Usa altre varietà?

«Accanto al Carnaroli che privilegio per i risotti, uso molto il Vialone nano. Tut-

chié

Antonio Guida nasce in Puglia nel 1972. Affascinato sin da bambino dal magico mondo dell'alchimia culinaria, si avvia agli studi alberghieri. L'inizio di carriera lo vede commis di cucina. E' il 1988. Intanto approfondisce la conoscenza del mondo culinario (con esperienze qualificanti fatte di prolungati viaggi in tutta Italia, Francia e Asia). Lavora con entusiasmo, dedizione e fatica all'interno di ristoranti stellati come il Pierre Gagnaire a Parigi, l'Enoteca Pinchiorri a Firenze, il Don Alfonso a Sant'Agata sui due Golfi. La passione per la ricerca e gli abbinamenti di ingredienti, sapori, profumi fanno il resto. Si sposta a Roma dove lavora in qualità di sous-chef al ristorante La Terrazza dell'Hotel Eden. E' l'anteprima del vero salto di qualità che lo porterà a diventare chef de cuisine.

Nel 2002 Antonio Guida approda a Il Pellicano, a Porto Ercole, l'hotel di charme oggi un punto di riferimento per l'hotellerie e la ristorazione di qualità. Al Pellicano, come executive chef, Antonio conquista nel 2004 la prima stella Michelin. Cura per il dettaglio, ricerca spasmodica della qualità degli ingredienti, l'attenzione per l'evoluzione della cucina e il costante lavoro nell'intento di definire un nuovo equilibrio tra presentazione e gusto sono fonte di ispirazione anche per il gruppo dei selezionati collaboratori che lo supportano. E' quasi "inevitabile", così, la seconda stella Michelin. Succede nel 2010.

Seguirà nel 2011 l'onorificenza di grand chef da parte della catena dei Relais & Châteaux. Nel 2012 Guida si aggiudica anche le tre forchette del Gambero Rosso.

tavia, amo molto anche il riso Venere, che uso per antipasti o contorni abbinandolo a crostacei o pesce in generale. Un must delle mie proposte è poi la crema di riso Venere, piatto che ho spesso in carta. Altro must il brodo di riso Venere (derivato dalla lunga cottura del cereale ricco di selenio) che uso come legante e condimento a certe «re».

Allora ha sempre un risotto in carta?

«No, di più. Almeno due, che eseguo anche su richiesta di un solo commensale. Uno è quello al nero di seppia con calamari spillo e crema di riso alla curcuma (vedi box ricetta); l'altro è il Vialone con mandorle, gamberi e cappuccino. Questo, soprattutto, è quello che fa davvero "impazzire" gli ospiti

«Accanto al Carnaroli che privilegio per i risotti, uso molto il Vialone nano, ma amo anche il riso Venere»

ti de Il Pellicano e che cattura di più anche per la presentazione».

Diceva, infatti, che una buona presentazione del piatto è importante quanto la tecnica di esecuzione...

«Certo e lo si può dimostrare, soprattutto con la cucina del riso e del risotto. Io, ad esempio, aborro quelle montagne di risotto che vengono servite nelle fondine e che non lasciano spazio alla eleganza, ai cromatismi, alle decorazioni. Questo è il principale difetto di chi cucina il risotto come qualunque altro piatto. E capita soprattutto all'estero. Il riso è un alimento versatile e come tale va trattato e cucinato. Si abbina a qualunque altro ingrediente. Certo non va mal-

trattato».

Maltrattato?

«Sì, non va maltrattato. Questo lo si fa soprattutto all'estero, dove non hanno la cultura e la tradizione della cucina del risotto. Cultura e tradizione che, in occasione dei miei viaggi, mi sforzo sempre di comunicare. Sono proprio la didattica e la scuola di cucina i veicoli migliori che permetterebbero, a chi vuole imparare, di fare poi un buon risotto».

Le fasi imprescindibili per cucinare un buon risotto?

«Una buona tostatura e sfumatura del riso con vino bianco; la cottura con l'aggiunta poco alla volta di brodo; la mantecatura con burro e parmigiano (preceduta da due minuti in cui il risotto va fatto riposare a fiamma spenta. Una bella presentazione nel piatto».

Semplice no?

Risotto al nero di seppia con calamaretti spillo e crema alla curcuma



fine cottura mantecare con burro e parmigiano e passare al cutter.

Regolare, infine, densità e sapidità. Scaldare una parte di crema alla curcuma e versarla in uno chinois a pistone.

Saltare, quindi, i calamaretti spillo con i pisellini sgusciati.

Finitura

Impiattare il riso con uno stampo e versare su tutto il contorno la

crema alla curcuma. Adagiare quindi i calamaretti con i piselli e guarnire con una foglia di salvia secca. Per la salvia secca è necessario coprire un piatto piano con della pellicola, spenellare con poco olio, adagiare le foglie di salvia e coprire con altra pellicola. Fare dei piccoli buchi intorno alle foglie e cuocere in microonde per 3 min circa, finché le foglie non diventano croccanti e secche.

La ricetta

Risotto al nero di seppia con calamaretti spillo e crema alla curcuma

Ingredienti per 4 persone

Risotto

Olio extravergine d'oliva q.b. / 1 foglia d'alloro / 1 spicchio d'aglio in camicia / 1 kg riso carnaroli / 10 gr sale grosso / scalogno confit / 1 dl vino bianco / 5 dl brodo vegetale / bisque / nero di seppia / burro acido / burro normandia / peperoncino di espellette / parmigiano / salvia fresca tagliata a julienne.

Crema alla curcuma

500 gr riso arborio / 1 spicchio d'aglio in camicia / ½ l brodo pollo /

2 cucchiaini curcuma in polvere / 1 cucchiaino curry madras in polvere / 50 gr burro normandia / 50 gr parmigiano grattugiato / 1 foglia d'alloro / olio extravergine d'oliva e sale q.b.

Calamaretti

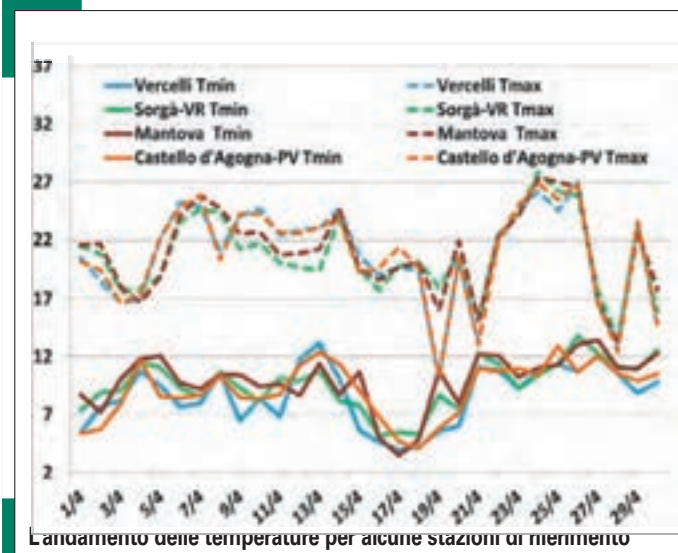
Calamaretti spillo / piselli freschi sgusciati / salvia secca

Preparazione

In un rondò caldo versare un filo d'olio, la foglia d'alloro e lo spicchio d'aglio. Versare e lasciar prendere temperatura al riso, massaggiandolo. Salare subito e aggiungere una punta di scalogno confit. Bagnare con il vino bianco, aggiun-

gere brodo vegetale bollente, bisque non ridotta e il nero di seppia. Portare il risotto a fine cottura e infine mantecarlo con burro acido, burro normandia, peperoncino d'espellette, parmigiano, salvia fresca e olio extravergine d'oliva.

Per la crema di curcuma, rifare lo stesso procedimento per la preparazione del riso tostato ma senza sfumare con il vino bianco. Dopo aver versato il brodo di pollo aggiungere la curcuma e il curry e continuare la cottura a fuoco basso, finché il riso non sia stracotto. Alternare il brodo con l'acqua in modo tale che la crema non acquisti un sapore troppo forte. A



IL CLIMA DEL MESE

Giugno è di solito il mese protagonista del passaggio tra la primavera e l'estate. A inizio mese si possono, infatti, verificare ancora situazioni meteorologiche tipicamente primaverili, con precipitazioni diffuse e temperature fresche, mentre nella seconda fase del mese non infrequenti sono lunghi periodi di stabilità con alte temperature (superiori ai 30°C nelle massime) e precipitazioni solo a carattere temporalesco.

Questo si verifica grazie al consolidamento sul Mediterraneo di un anticiclone (Atlantico o Nord Africano) e, a livello astronomico, per il solstizio d'estate che "spinge" la durata del giorno fino a quasi 16 ore. La piovosità del mese appare ancora abbastanza significativa e in pianura è mediamente compresa fra 70 e 120 mm distribuiti su 6-11 giorni; le

irruzioni di aria fredda in quota, spesso associate alle perturbazioni, sono l'innescò per una vivace attività temporalesca: in media a giugno un giorno su 3/4 è interessato da temporali spesso associati a grandine. A livello termico, l'aumentato soleggiamento spinge verso l'alto le temperature massime giornaliere, che sempre in pianura passano dai 25°/27°C della prima decade ai 29°/30°C della terza, rendendo spesso sensibile l'afa. L'abbondanza delle risorse termiche è assai favorevole per la crescita del riso che generalmente in questo mese vede assai attiva la propria crescita vegetativa. Sulle altre colture estive il mese di giugno vede incrementare i consumi idrici tanto che spesso si rendono necessari i primi diffusi interventi irrigui.

BILANCIO Temperature massime medie piuttosto "anomale" tra i 20 e 21°

Aprile più piovoso del solito

Aprile 2014 ha proseguito nella mitezza che già avevano mostrato tutti i precedenti mesi del 2014. Il mese è stato nel complesso più piovoso della media, anche se questa anomalia non si è registrata negli areali più occidentali. Come nei mesi precedenti, la vivacità del flusso occidentale ha favorito il passaggio di alcune perturbazioni atlantiche sul Nord-Italia, oltre che l'ingresso di una più profonda depressione tra il 18 e il 22 del mese.

In realtà la prima parte del mese è stata stabile su gran parte del Nord Italia: tra il 1° e il 17 aprile non si sono registrate precipitazioni "degne di nota" e solo negli areali est (Mantova, Rovigo, Verona) si sono localmente superati i 5/8 mm di precipitazione cumulata in 17 giorni. Le due fasi più perturbate del mese si sono avute tra il 18 e il 22 aprile e poi tra il 27 e il 30 aprile. Complessivamente il mese di aprile ha registrato, negli areali di produzione analizzati, precipitazioni da moderate ad abbondanti e al più comprese tra i 70 e i 160 mm, in 6-10 giorni di pioggia. Le aree che hanno registrato precipitazioni più abbondanti si ritrovano, in controtendenza rispetto alle attese climatologiche, nelle province orientali (155 mm a Bigarello-MN, 146 mm a Sorgà-VR), mentre i quantitativi meno significativi si sono registrati nelle province occidentali (84.8 mm a Castello d'Agogna-PV, 81 mm ad Albano Verellese-VC).

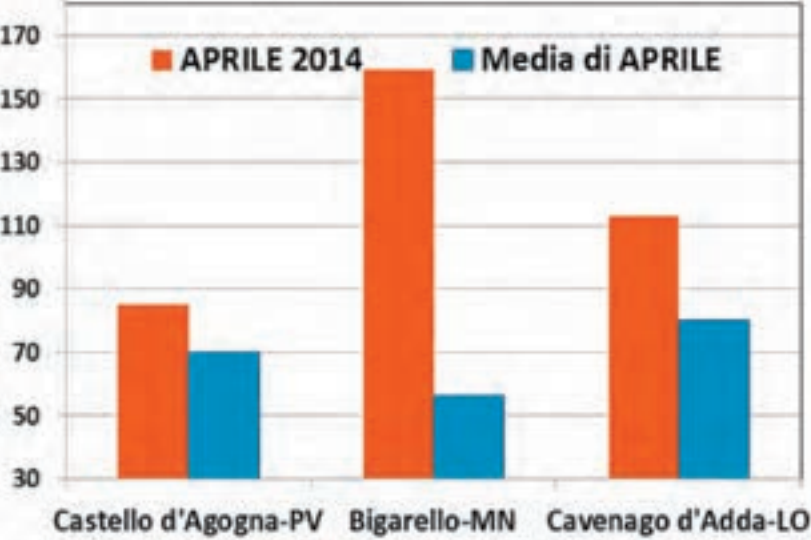
Come già avvenuto nel corso del mese di marzo, sulla Pianura non si è registrata alcuna gelata e le temperature minime

medie sono state comprese al più tra 8° e 10°C. Da segnalare, però, che tra il 16 e il 18 aprile, per l'irruzione di aria fredda da est, si sono localmente raggiunti valori molto vicini a 0°C (0.7°C a Cameri-NO il 16, 0.9°C a Palidano di Gonzaga-MN il 17, 1.1°C ad Arconate-MI il 17).

Rispetto alla climatologia recente (1990-2013) le temperature minime medie sono state nel complesso leggermente superiori alla media di 1°-2°C. Le temperature massime medie sono state leggermente "anomale", come i valori minimi,

e si sono collocate nel complesso tra 20° e 21°C a fronte di una media (recente) che prevederebbe valori tra 18° e 20°C. I giorni "più freschi" (con le massime più contenute) si sono registrati nella seconda parte del mese e localmente, sui settori occidentali, si sono registrate massime giornaliere attorno a 10°C (10.2°C ad Albano Verellese-VC il 19, 10.6°C a Lomello-PV il 19, 13.1°C a Mantova il 28, 13.6°C a Sorgà-VR il 28). Le giornate più calde (con le massime più significative) si sono avute in genere tra il 24 e il 26 quando diffusamente si sono superati i 25°/26°C (27.8°C a Sorgà-VR il 24, 27.7°C a Motta Visconti-MI il 26 e a Palidano di Gonzaga-MN il 24). Valori non dissimili a quelli sopracitati si sono raggiunti anche tra il 6 e il 7 del mese grazie alla presenza di un robusto promontorio anticiclonico proteso dal Mediterraneo occidentale verso le nostre regioni (25.9°C a Bigarello-MN il 7, 25.8°C a Castello d'Agogna-PV il 7, 25.6°C ad Albano Verellese-VC il 6).

Negli areali di produzione analizzati, si sono avute precipitazioni al più comprese tra i 70 e i 160 mm, in 6-10 giorni di pioggia.



Il confronto tra le piogge di aprile 2014 e quelle medie (mm)

Bloc notes

di Paolo Guttardi

Confagricoltura all'Expo

Expo 2015 si interrogherà sui temi dell'alimentazione, del progresso e dello sviluppo globale dell'agricoltura, delle scelte decisive da compiere per sfamare il pianeta, per affermare il modello di agricoltura sostenibile, che coniuga ambiente, società ed economia. Tematiche su cui le imprese agricole si confrontano quotidianamente e che, finalmente, verranno affrontate in una grande manifestazione di richiamo mondiale. Confagricoltura sarà presente con le proprie aziende e con eventi di richiamo in modo permanente all'esposizione e partner dell'avveniristico Palazzo Italia.

Pac, per ora c'è l'accordo su regionalizzazione e convergenza

Mentre continua la discussione sugli aiuti accoppiati, ovvero la parte del budget finanziario che può essere erogata in base all'effettiva produzione, l'Italia ha già trovato alcune intese sulla futura Pac. Le Regioni e il Ministero hanno concordato sulla regione unica nazionale e si sono dette favorevoli al modello di convergenza parziale, o modello "irlandese", nonché al pagamento del greening calcolato su base individuale. In questo modo i settori che hanno aiuti Pac di valore elevato, come il riso, vedono ridursi la penalizzazione, rispetto alla proposta iniziale della Commissione europea. Ancora in sospeso la definizione dell'agricoltore attivo. Per quanto riguarda gli aiuti accoppiati, da destinare ai settori strategici, tra i quali il riso, si si punta ad utilizzare tutto il plafond (15 %) che gli Stati membri possono destinare loro.

Commissione equo canone affitti di Vercelli

La Commissione tecnica per l'equo canone di affitto dei fondi rustici della provincia di Vercelli riunitasi in data 14 maggio 2014 ha determinato nella misura dello + 0,50 % il coefficiente di adeguamento dei canoni di affitto per l'annata agraria 2013/2014.

Cancellazione Sistri per soggetti non obbligati

La Gazzetta Ufficiale del 30 aprile 2014, n. 99 ha pubblicato il Decreto del Ministero dell'Ambiente 24 aprile 2014 recante "Disciplina delle modalità di applicazione a regime del Sistri del trasporto intermodale nonché specificazione delle categorie di soggetti obbligati ad aderire, ex articolo 188-ter, comma 1 e 3 del decreto legislativo n. 152 del 2006". Il decreto prevede l'obbligo di adesione al Sistri solo per le imprese e gli enti produttori iniziali di rifiuti speciali pericolosi che abbiano più di 10 dipendenti. I soggetti non obbligati all'iscrizione ma che si sono già precedentemente iscritti, posso quindi chiedere la cancellazione dal sistema Sistri per evitare un eventuale contributo previsto da pagare entro il 30 giugno 2014 nonché di dover adempiere alle procedure previste dal sistema stesso.

La procedura di cancellazione dal Sistri prevede l'invio di una e-mail all'indirizzo iscrizionemail@sisri.it con oggetto: "Cancellazione Sistri" e in allegato un'autocertificazione a firma del Legale Rappresentante con la richiesta della cancellazione stessa.

PR.	STAZIONE	TEMPERATURA ARIA (°C)					PIOGGIA (MM)	
		Media	Valori estremi del periodo				Totale	Giorni piovosi
			Max	gg	min	gg		
VC	Vercelli	14.7	27.0	26.04	4.0	17.04	76.2	6
NO	Cameri	14.1	26.3	24.04	0.7	16.04	99.0	8
LO	Cavenago d'Adda	14.8	27.3	24.04	1.6	17.04	112.8	8
MI	Arconate	13.9	26.6	26.04	1.1	17.04	84.6	8
MN	Sermide	15.0	25.0	24.04	6.7	16.04	91.4	10
PV	Castello d'Agogna	14.9	26.9	24.04	4.1	18.04	84.8	9
RO	Rosolina Po	14.8	23.1	25.04	4.7	16.04	83.8	7
VR	Sorgà	15.1	27.8	24.04	5.2	16.04	146.0	9

Tabella dati meteorologici dal 1 al 30 Aprile 2014



RICE OUTLOOK/1 Le proiezioni del dipartimento dell'Agricoltura statunitense segnalano indicatori da primato

Superati i 480 milioni di tonnellate

Si tratta del quinto anno consecutivo in cui si registra un aumento della produzione globale

Non si ferma il trend positivo della produzione globale di riso. Il rapporto Rice Outlook di maggio calcola, infatti, un volume record per il 2014/15 di 480,7 milioni di tonnellate, l'1 per cento in più rispetto all'anno passato. Si tratta del quinto anno consecutivo in cui si registra un aumento della produzione globale.

Il dato record per il 2014/15 è dovuto all'aumento dell'area coltivata a riso. Attestandosi a 161,6 milioni di ettari, l'area globale destinata al riso nel 201/15 è infatti aumentata di 0,7 milioni di ettari rispetto all'anno passato. La resa media globale, calcolata a 4,44 tonnellate per ettaro, è aumentata dell'1 per cento rispetto al 2013/14.

La Cina, il più grande produttore di riso al mondo, si calcola raggiunga il dato record di 144 milioni di tonnellate, proprio grazie all'espansione dell'area coltivata a riso. Al contrario, la produzione del Giappone nel 2014/15 si valuta sia in calo di circa il 2 per cento e scende a quota 7,7 milioni di tonnellate. Attestandosi al dato record di 106 milioni di tonnellate, la produzione dell'In-



dia per il 2014/15 si stima cresca dell'1 per cento rispetto all'anno passato, grazie a un aumento di 0,5 milioni di ettari per un totale di 44 milioni di ettari. La produzione del Bangladesh si calcola raggiunga il dato record di 34,8 milioni di tonnellate di riso per il 2014/15, dato leggermente in calo rispetto alla produzione dell'anno precedente. Si tratta, comunque, dell'area più vasta e del volume raccolto più elevato dal 2009/10. La produzione del Vietnam per il 2014/15 si valuta tocchi i 27,8

milioni di cwt, dato invariato rispetto al volume record dell'anno scorso.

Per quanto riguarda il consumo globale e l'uso residuo di riso, nel 2014/15 si stima arrivi al dato record di 482,2 milioni di tonnellate, con un incremento dell'1,5 per cento rispetto all'anno precedente. Le scorte finali globali per il 2014/15 si calcola tocchino i 109,8 milioni di tonnellate, quasi l'1 per cento in meno rispetto all'anno passato.

Secondo le proiezioni del dipartimento dell'Agricoltura

statunitense, la Thailandia nel 2015 dovrebbe riconfermare il maggiore esportatore a livello globale, con 10 milioni di riso venduto, il dato più alto rispetto al volume record di 10,6 milioni di tonnellate esportate nel 2011. Le esportazioni del Vietnam nel 2015 si valuta raggiungano i 6,7 milioni di tonnellate, il 3 per cento in più rispetto alla campagna precedente. Il Pakistan si stima esporti quasi 3,9 milioni di tonnellate di riso nel 2015, dato invariato rispetto all'anno passato.

Per quanto riguarda le im-

Guyana, volume record

La Guyana ha superato le 300mila tonnellate di riso per la prima produzione agricola per il 2014 e potrebbe raggiungere le 600mila tonnellate entro dicembre di quest'anno. Lo riporta il sito kaieteurnews.com. Il ministro dell'Agricoltura Leslie Ramsammy ha dichiarato che l'obiettivo raggiunto è il primo nella storia della Guyana e che 10 anni fa l'idea che il Paese sarebbe riuscito a produrre 500mila tonnellate di riso entro il 2020 sarebbe stata considerata impossibile; invece, la Guyana ha raggiunto questo obiettivo con più di cinque anni di anticipo.

Nel 2013, la produzione è stata di 535mila tonnellate. «Un volume di 600mila tonnellate nel 2014 è una possibilità reale», ha sottolineato il ministro, considerato che sono state già prodotte 300mila tonnellate e il tempo che rimane per raggiungere l'obiettivo è sufficiente. Il ministro ha attribuito l'aumento della produzione di riso alle nuove tecnologie applicate all'agricoltura, e in particolare al settore del riso in Guyana.

Secondo l'agenzia d'informazione del governo (Gina), la tendenza degli ultimi anni ha registrato un aumento della produzione di riso, ma nel 2011 per la prima volta si è raggiunto il volume record di 400mila tonnellate. Il governo ora punta a portare la Guyana in linea con i maggiori produttori di riso.

portazioni, la Cina si calcola importi il volume record di 3,7 milioni di tonnellate di riso nel 2015, 0,5 milioni in più rispetto al 2014. Le importazioni dell'Indonesia del 2015 si stima siano in calo di

0,5 milioni di tonnellate e arrivino a 1 milione di tonnellate. Le importazioni del 2015 delle Filippine, infine, si valuta siano in calo di 0,2 milioni di tonnellate per un totale di 1,6 milioni di tonnellate.

RICE OUTLOOK/2 Arriverà a quota 210 milioni di cwt, il volume più alto dal 2010/2011

Si stima una raccolta di nuovo in crescita

Anche negli Stati Uniti torna in positivo la raccolta del riso. Per il 2014/15, la produzione statunitense si stima tocchi i 210 milioni di cwt, il 12 per cento in più rispetto allo scorso anno e il volume più alto dal 2010/11.

Secondo il rapporto Rice Outlook di maggio, la resa media per il 2014/15 si calcola raggiunga i 7.468 pounds per acro, il 3 per cento in meno rispetto allo scorso anno, ma ancora il secondo dato più alto in assoluto. In particolare, la produzione di riso a grana lunga per il 2014/15 si valuta arrivi ai 161 milioni di cwt, con un incremento del 22 per cento rispetto all'anno passato e il volume più elevato dal 2010/11. La produzione di riso a grana medio-piccola nel 2014/15, calcola il rapporto del dipartimento dell'Agricoltura statunitense, dovrebbe toccare i 52 milioni di cwt, con un calo del 10 per cento rispetto all'anno passato e il dato più basso dal 2008/09.

Per quanto riguarda le forniture totali di riso nel 2014/15, si calcola raggiungano i 264,3 milioni di cwt, il 6 per cento in più rispetto all'anno precedente e il dato più alto dal 2010/11. In particolare, le forniture

California, ritardi per la siccità

Numerosi risicoltori californiani hanno dovuto ritardare il periodo della semina a causa della mancanza delle forniture idriche. Secondo quanto riporta il sito capitalpress.com, mentre la maggior parte dei coltivatori sarebbe stata in grado di procedere con regolarità nelle diverse fasi della coltivazione, molti altri hanno iniziato solo di recente la fase della semina.

Con la siccità al suo terzo anno, il Nass (National Agricultural Statistics Service) ha calcolato che la superficie destinata alla coltivazione del riso in California quest'anno potrebbe scendere del 20 per cento, arrivando a 450mila ettari. Secondo il Nass, drastici cali si registrano anche per mais (del 28 per cento), cotone (dal 28 al 35 per cento) e frumento (15 per cento).

di riso a grana lunga si stima tocchino i 197,3 milioni di cwt, con un aumento di quasi il 15 per cento rispetto all'anno passato e il dato più alto dal 2010/11. Viceversa, le forniture totali di riso a grana medio piccola si calcola tocchino i 64,7 milioni di cwt, il 12 per cento in meno rispetto all'anno passato e il dato più basso dal 2008/09.

Le importazioni totali di riso statunitense nel 2014/15 si valuta raggiungano i 22 milioni di cwt, dato invariato rispetto all'anno passato. Le importazioni di riso di riso a

grana lunga si stima arrivino ai 19 milioni di cwt, il 3 per cento in più rispetto all'anno passato e il dato più alto in assoluto. In calo le importazioni di riso a grana medio piccolo, che toccano quota 3 milioni di cwt, il 14 per cento in meno rispetto allo scorso anno. In rialzo, invece, l'utilizzo totale di riso statunitense nel 2014/15: si calcola tocchi i 230 milioni di cwt, il 5 per cento in più rispetto all'anno precedente. L'utilizzo totale a grana lunga nel 2014/15 si stima raggiungano i 173 milioni di cwt, con un



incremento del 12 per cento rispetto all'anno passato e il più alto dal 2010/11. Per quanto riguarda il riso a grana medio piccola, l'utilizzo totale si calcola arrivi a quota 57 milioni di cwt, con un calo dell'11 per cento rispetto all'anno passato. Segno positivo per l'utilizzo totale e domestico nel 2014/15: si stima tocchi quota 128 milioni di cwt, 4 milioni in più rispetto allo scorso anno. L'utilizzo domestico e residuo a grana lunga si valuta tocchi i 101 milioni di cwt, l'11 per cento in più rispetto all'anno passato e il secondo volume più alto in assoluto.

Trend positivo per le esportazioni

di riso statunitense a grana lunga, che toccano quota 72 milioni di cwt, con un aumento del 12,5 per cento rispetto all'anno passato. Quelle di riso a grana medio piccola si valuta arrivino ai 30 milioni di cwt, con un calo del 3 per cento rispetto all'anno passato e il dato più basso dal 2008/09. Segno più per le esportazioni di riso grezzo statunitense: si stima raggiungano i 34 milioni di cwt, 1 milione di cwt in più rispetto all'anno scorso. Per quanto riguarda le scorte finali, nel 2014/15 si calcola tocchino i 34,3 milioni di cwt, il 17 per cento in più rispetto all'anno passato.

Filippine, le scorte sono in netto progresso

Grazie ai volumi di riso importato dal Vietnam, le scorte del National Food Administration (Nfa) sono aumentate del 13 per cento arrivando ad aprile a circa 520mila tonnellate. Lo riporta il sito business.inquirer.net. Secondo i dati del Psa (Philippine Statistics Authority), le scorte delle famiglie e dei magazzini commerciali sono aumentate rispettivamente del 25 e del 26 per cento. Il Psa ha dichiarato che il volume complessivo messo

da parte nelle scorte generali sarebbe stato sufficiente per il consumo di 64 giorni. Del numero totale conservato, il Nfa ne possiede circa il 24 per cento, utile per 15 giorni.

Il Nfa ha il compito di mantenere un volume di riso per le scorte che dovrebbe durare per 15 giorni. In sostanza, considerato un tasso di consumo nazionale di 34mila tonnellate metriche al giorno, si tratta di circa 500mila tonnellate me-

triche. In base a un provvedimento che il governo ha varato per garantire sempre l'autosufficienza, per quanto riguarda l'approvvigionamento del riso, l'offerta deve superare la domanda annua per un totale di scorte che copra circa 90 giorni. Il Nfa calcola di rinforzare ulteriormente le proprie scorte nei prossimi mesi in seguito all'aggiudicazione degli appalti a fornitori vietnamiti per 800mila tonnellate metriche.

2013/14, PRODUZIONE IN AUMENTO

	2012/13	2013/14
Area coltivata	4,698	4,670
Scorte iniziali	1,509	1,487
Produzione lavorato	11,428	11,640
Produzione grezzo	18,140	18,476
Importazioni	1,400	1,400
Forniture totali	14,337	14,527
Esportazioni	0	0
Consumo e residuo	12,850	12,850
Scorte finali	1,487	1,677
Distribuzione totale	14,337	14,527

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

EXPORT Il prezzo concordato sarebbe significativamente inferiore rispetto a quello applicato per il mercato cinese Vietnam, contrari alla vendita alle Filippine

Molte aziende che esportano riso nel delta del Mekong non vogliono aderire al programma del governo che prevede di esportare 800mila tonnellate di riso alle Filippine. Lo riporta il sito english.daysom.com. L'associazione Southern Food Corporation (Vinafood 2), che rappresenta gli esportatori di riso vietnamiti, ha vinto la gara per la fornitura di 600mila tonnellate di riso nelle Filippine per tre lotti di 200mila tonnellate ciascuno, venduti rispettivamente a 436,50, 437,75 e 439,25 dollari per tonnellata di riso. Nel frat-

La Cina preferisce il riso vietnamita

Dallo scorso anno il più grande importatore di riso vietnamita è ancora la Cina. Secondo quanto riporta il sito thanhniennews.com, questo primato sta sollevando preoccupazioni tra gli operatori locali a causa della diminuzione dei prezzi e le improvvise cancellazioni dei contratti. Nel frattempo, il Vietnam ha perso

una quantità significativa della quota di mercato globale in Thailandia, lasciando spazio al mercato cinese che, secondo il Vietnam Food Association (Vfa), nel mese di aprile ha occupato il 60 per cento delle esportazioni. La Cina nei prossimi mesi si dovrebbe riconfermare come il più grande acquirente di riso vietnamita

grazie alla sua crescente domanda. Nel frattempo, il Vietnam stenta ad aumentare le sue esportazioni a causa della caduta della domanda e l'aumento dell'offerta locale. Tra gennaio e aprile, secondo il Vfa, il Vietnam ha visto un calo su base annua di quasi il 19 per cento delle sue esportazioni di riso. L'associazione ha lamentato anche il calo di volume di riso venduto e la perdita di molti mercati tradizionali in Africa.

tempo, il Nord Food Corporation (Vinafood 1) ha assicurato altre forniture di 200mila tonnellate di riso, con prezzi di vendita di 436

dollari per tonnellata e 439 dollari per tonnellata per due lotti di 100mila tonnellate ciascuno. Nguyen Van Don, direttore del Viet Hung

Company Ltd., con sede a Tien Giang, ha fatto sapere che la sua azienda ha inviato un documento al Vietnam Food Association (Vfa) e a

Vinafood 2, con il quale ufficialmente si è rifiutato di applicare il contratto di esportazione di riso autorizzato per le Filippine. Se-

condo Don, riporta ancora il sito english.daysom.com, il prezzo all'esportazione per le Filippine è stato stabilito a partire da 370,06 dollari per tonnellata. Mentre invece il prezzo dello stesso tipo di riso esportato in Cina e in altri mercati è molto più alto: arriva infatti a circa 390 dollari per tonnellata, e per la vendita non occorrono requisiti particolari come, invece, è stato deciso per le Filippine. Diversi esportatori di riso hanno poi lamentato il fatto che se le aziende vendono volumi di riso che non soddisfano i requisiti stabiliti dalle Filippine, secondo quanto stabilito dal contratto, saranno pesantemente multati. Pertanto, gli esportatori di riso si sono dichiarati per nulla interessati a esportare nelle Filippine.

Bangladesh, importazioni quadruplicate

L'importazione di riso del Bangladesh quest'anno potrebbe aumentare di quattro volte arrivando a cinque lakh tonnellate, rispetto al volume importato nel 2013, a causa della disponibilità di riso indiano a basso prezzo. Secondo le stime del dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, a marzo l'importazione di riso sarebbe dovuta arrivare a tre lakh tonnellate. Lo riferisce il sito thedailystar.net. La produzione di riso raggiungerà i 3,55 crore di tonnellate per l'anno fiscale corrente grazie all'aumento della coltivazione, contro i circa 3,38 crore di tonnellate dell'anno precedente. La superficie è aumentata su base annua in Bangladesh, Brasile, Birmania, Cambogia, Cina, India, Nigeria e

Pakistan. «Gran parte di questo incremento dell'area è dovuta a un aumento dei prezzi di sostegno da parte del governo». L'Usda ha stimato un aumento della produzione mondiale di riso per il 2013-14 di otto lakh tonnellate rispetto alle proiezioni del mese di marzo. L'Asia meridionale e il Sud-Est asiatico dovrebbero toccare volumi record. Il dipartimento che si occupa di agricoltura del Bangladesh (Dae) sostiene che l'area destinata alla produzione del riso Boro è aumentata arrivando a 48 lakh di ettari, rispetto ai 47,60 lakh di ettari di un anno fa. E stima che la produzione del riso sarà leggermente superiore rispetto al volume di 1,89 crore di tonnellate calcolate per la stagione in corso.

Thailandia, export di nuovo in salita

Da quando il governo ha sospeso la sua politica di stoccaggio, le esportazioni di riso della Thailandia sono in ripresa. Tanto che secondo la Food and Agriculture Agency, il Paese quest'anno dovrebbe attestarsi come il secondo più grande esportatore di riso al mondo.

L'agenzia delle Nazioni Unite, come riporta il sito online.wsj.com, ha calcolato che la Thailandia è ormai sulla buona strada per riuscire a esportare nel 2014 circa 8,7 milioni di tonnellate di riso. La Thailandia ha perso il suo primato come principale esportatore di riso al mondo nel 2012, a causa della politica di supporto dei redditi da parte del governo, che ha pagato agli agri-

coltori prezzi al di sopra di quelli stabiliti dal mercato. Il programma di sostegno ha causato anche carichi di enormi quantitativi di scorte di riso e debiti, e ha contribuito a numerosi disordini politici. Nel mese di febbraio il governo ha sospeso il programma, e questo ha prodotto un miglioramento delle vendite di riso thailandese nei mercati globali.

Secondo la Fao, riporta il sito online.wsj.com, Vietnam e Thailandia l'anno scorso hanno esportato circa 7 milioni di tonnellate di riso. La Fao calcola che la produzione scenderà leggermente, dello 0,5 per cento rispetto all'anno precedente.

RAVARO

COSTRUZIONI MECCANICHE



Impianto di pulizia
essiccazione e
stoccaggio Romania



Stand Fiera Agricola
Vercelli 2014

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



BILANCIO L'industria perde quote di mercato, in particolare il comparto dei lunghi B

Rallentano le vendite

Sono in significativo calo anche le quotazioni e le attività di export

Le ultime cinque settimane sono state caratterizzate da un rallentamento delle vendite dei produttori, da un calo generalizzato delle quotazioni e da una minore attività in export, segno evidente di una riduzione progressiva della domanda dell'industria, dovuta a perdite di quote di mercato, concentrate sul mercato comunitario e riguardanti, in particolare, il comparto dei lunghi B.

Infatti, in base alle dichiarazioni intrastat, che gli operatori sono tenuti a compilare ogni mese, le vendite di riso lavorato verso l'Unione europea risultano in calo di circa l'8% (-22.221 t) rispetto allo stesso periodo della scorsa campagna, con cali significativi nelle vendite effettuate nel Regno Unito (-10.395 t), in Repubblica Ceca (-8.149 t), in Francia (-7.958 t), nei Paesi Bassi (-4.343 t), in Slovacchia (-3.058 t) e in Polonia (-2.889 t). Risultano in controtendenza le vendite effettuate in Germania (+4.147 t) e in Ungheria (+3.239 t).

Fatta eccezione del dato relativo al Regno Unito, che ha interessato solo il riso tondo, tutti gli altri risultati negativi hanno riguardato quasi esclusivamente il comparto dei lunghi B, a riprova del fatto che la produzione italiana sta perdendo terreno rispetto alla concorrenza del riso proveniente dai PMA che, come noto, può beneficiare dell'esenzione dai dazi.

Nel complesso della campagna l'export verso i Paesi extra Ue si colloca a 92.264 tonnellate, base lavorato, facendo registrare un aumento di 8.298 tonnellate (+10%) rispetto all'anno scorso, ma è evidente il rallentamento dell'attività, considerato che nell'ultimo aggiornamento l'aumento risultava pari a 13.717 tonnellate (+20%). In particolare, si segnala che, un mese fa, l'export verso la Turchia risultava in aumento di 4.593 tonnellate, mentre, ora, risulta addirittura in calo di 1.965 tonnellate; in questo caso, la riduzione della quota di mercato non è tanto dipesa dalla concorrenza, Usa e Russia su tutti, quanto dalla poca disponibilità delle varietà italiane apprezzate dal consumatore turco.

Sul lato dell'import si registra un volume pari a 48.970 tonnellate di riso,



base lavorato, con un incremento di 8.616 tonnellate (+21,3%) rispetto a un anno fa, dovuto all'incremento delle importazioni dalla Cambogia (+5.223 t) e

dal Pakistan (+3.381 t).

Unione europea

L'import totale, base riso lavorato, si attesta a 730.161 tonnellate, in au-

mento di 93.172 tonnellate rispetto allo scorso anno (+14,6%). Le importazioni di riso semilavorato e lavorato si attestano a 435.029 tonnellate, con un incremento di circa 100 mila tonnellate (+30%) rispetto alla scorsa campagna, mentre l'import di riso semigreggio si colloca a 429.609 tonnellate, con un calo di 9.240 tonnellate (-2,1%) rispetto a un anno fa.

Le esportazioni si collocano a 148.314 tonnellate, base lavorato, in aumento di circa 30.000 tonnellate (+25,3%) rispetto alla campagna scorsa.

VENDITE E RIMANENZE DEI PRODUTTORI AL 20/5/2014				
Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile	Rimanenze
TOTALE TONDO	394.480	300.532	76,18%	93.948
Lido-Alpe	2.522	2.404	95,32%	118
Padano-Argo	2.010	2.024	100,70%	0
Vialone nano	19.536	15.139	77,49%	4.397
Varie Medio	4.647	2.675	57,56%	1.972
TOTALE MEDIO	28.715	22.242	77,46%	6.487
Loto-Ariete	257.364	210.064	81,62%	47.300
S. Andrea	36.194	35.310	97,56%	884
Roma-Elba	13.329	10.898	81,76%	2.431
Baldo	63.121	60.714	96,19%	2.407
Arborio-Volano	78.799	74.851	94,99%	3.948
Carnaroli	68.944	58.787	85,27%	10.157
Varie Lungo A	15.584	10.944	70,23%	4.640
TOTALE LUNGO A	533.335	461.568	86,54%	71.767
TOTALE LUNGO B	491.253	336.817	68,56%	154.436
TOTALE GENERALE	1.447.783	1.121.159	77,44%	326.638

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

CAMPAGNE PRECEDENTI

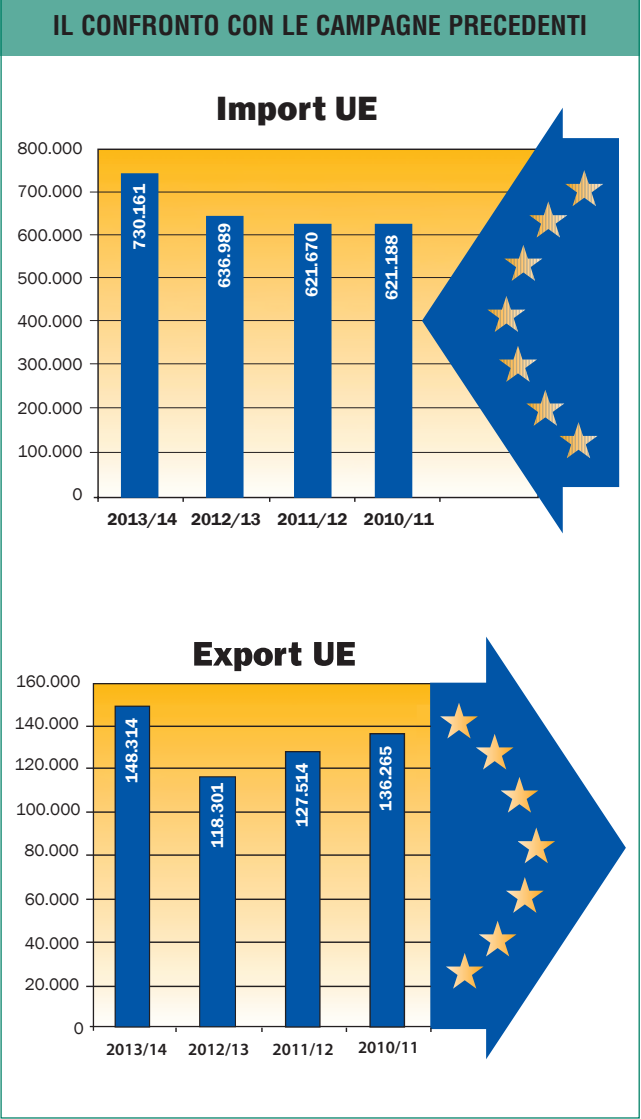
2012/2013	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile
Tondo	394.346	296.342	75,15%
Medio	42.644	31.949	74,92%
Lungo A	778.241	552.573	71,00%
Lungo B	437.874	341.875	78,08%
TOTALE	1.653.105	1.222.739	73,97%

2011/2012	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile
Tondo	383.363	283.071	73,84%
Medio	53.359	35.345	66,24%
Lungo A	711.960	486.763	68,37%
Lungo B	447.006	357.034	79,87%
TOTALE	1.595.688	1.162.213	72,83%

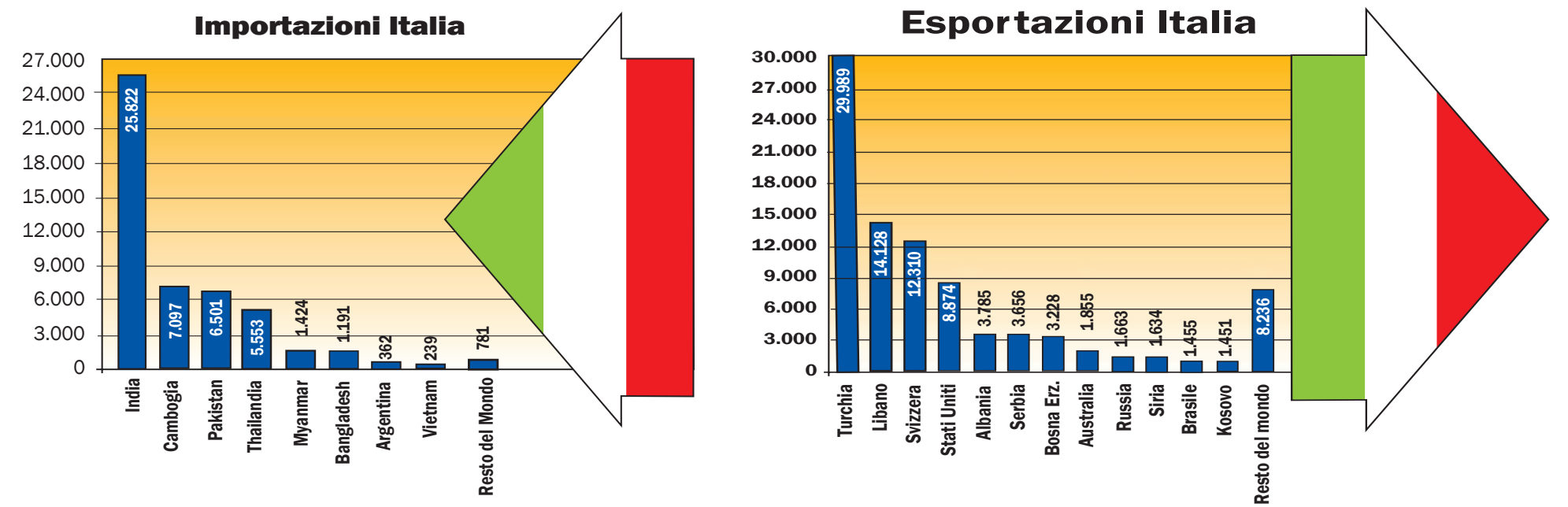
2010/2011	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile
Tondo	386.683	313.636	81,11%
Medio	53.052	39.841	75,10%
Lungo A	646.177	520.972	80,62%
Lungo B	541.416	435.352	80,41%
TOTALE	1.627.328	1.309.801	80,49%

VENDITE ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

IMPORT & EXPORT UE			
CERTIFICATI RILASCIATI AL 20.5.2014			
(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)			
Import		Export	
Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	167.409	Italia	92.264
Francia	123.385	Spagna	20.039
Paesi Bassi	92.883	Portogallo	9.828
Germania	54.032	Bulgaria	5.801
Polonia	50.039	Grecia	4.383
Italia	48.970	Lituania	4.218
Belgio	40.412	Regno Unito	2.731
Portogallo	39.626	Romania	2.704
Spagna	37.438	Rep. Ceca	1.306
Rep. Ceca	24.073	Francia	1.222
Svezia	17.732	Germania	940
Altri Ue	34.162	Altri Ue	2.878
TOTALE	730.161	TOTALE	148.314
Rotture di riso	212.982	-	-



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



BORSA DI NOVARA								
Risoni	28/4/2014		19/5/2014		12/5/2014		21/4/2014	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla-Centauro	270	280	270	280	270	280	260	270
Selenio	285	300	285	300	285	300	275	290
Lido-Flipper	375	390	375	390	365	380	N.Q.	N.Q.
Loto, Nembo e Similari*	415	435	415	435	400	435	385	420
Augusto	420	440	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
S. Andrea	640	670	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo	630	650	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma	650	670	650	670	650	670	620	640
Arborio-Volano	680	700	670	690	660	680	630	650
Carnaroli	680	700	670	690	650	670	620	640
Thaibonnet-Gladio	240	250	240	250	240	250	240	250
*Prezzo massimo riferito alla varietà Loto								

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI VERCELLI								
Risoni	29/5/2014		6/5/2014		13/5/2014		20/5/2014	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla, Centauro e similari	265	280	265	280	265	280	265	275
Selenio e similari	285	300	285	300	285	300	285	295
Flipper e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Loto, Nembo e similari	400	435*	390	435*	385*	435*	385*	435*
Augusto	425	435	425	435	425	435	425	435
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma	650	670	630	650	630	650	610 (1)	630 (1)
Baldo e similari	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.	N.Q.	N.Q.
Carnaroli e Karnak	660 (1)	700 (1)	610 (1)	650 (1)	610 (1)	650 (1)	590 (1)	630 (1)
Thaibon., Sirio, Gladio e sim.	240	250	240	250	240	250	240	250
*Prezzo massimo riferito alla varietà Loto - (1) nominale								

BORSA DI PAVIA								
Risoni	30/4/2014		7/5/2014		14/5/2014		21/5/2014	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla (originario)	270	280	265	275	260	270	260	270
Selenio	280	300	270	290	270	290	265	285
Lido-Flipper e sim.	370	390	360	380	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vialone Nano	925	960	925	960	920	955	915	950
S. Andrea	655	670	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Loto e Nembo	420	435	420	435	410	425	405	420
Dardo-Luna CL e sim.	395	410	385	400	375	390	370	385
Augusto	420	435	420	435	410	425	410	425
Roma	655	670	635	650	610	625	595	610
Baldo	630	650	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano	665	685	660	680	635	655	N.Q.	N.Q.
Carnaroli	665	685	655	675	630	650	590	610
Thai.-Gladio e sim.	235	245	235	245	235	245	233	243

BORSA DI MORTARA								
Risoni	2/5/2014		9/5/2014		16/5/2014		23/5/2014	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla	FESTIVITA'		270	280	260	270	260	270
Selenio			290	305	280	295	275	290
Flipper-Alpe-Lido			375	390	370	385	N.Q.	N.Q.
Padano-Argo			N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vialone Nano			960	980	940	960	930	950
S. Andrea			N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Loto			415	430	405	420	405	420
Dardo-Luna CL e sim.			380	395	375	390	370	385
Augusto			N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma			630	665	615	650	N.Q.	N.Q.
Baldo			N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano			650	660	620	650	N.Q.	N.Q.
Carnaroli			630	680	600	650	580	630
Thaibonnet			230	250	230	250	225	245
Altre indica		230	250	230	250	225	245	

BORSA DI MILANO								
Lavorati	29/4/2014		5/5/2014		12/5/2014		17/5/2014	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio-Volano	1480	1530	1430	1480	1390	1440	1360	1410
Roma	1295	1345	1295	1345	1255	1305	1225	1275
Baldo	1285	1335	1285	1335	1245	1295	1215	1265
Ribe/Loto e sim.	820	860	800	840	780	820	780	820
S. Andrea	1300	1340	1300	1340	1300	1340	1300	1340
Thaibonnet e sim.	490	540	490	540	490	540	490	540
Vialone Nano	1970	2020	1970	2020	1950	2000	1950	2000
Padano-Argo	1200	1480	1200	1480	1180	1460	1180	1460
Lido e similari	740	780	710	750	710	750	710	750
Originario e sim.	600	650	590	640	580	630	580	630
Carnaroli	1555	1605	1495	1545	1450	1500	1400	1450
Parboiled Ribe	930	970	910	950	890	930	890	930
Parboiled Thaib.	620	640	620	640	620	640	620	640
Parboiled Baldo	1395	1425	1395	1425	1355	1385	1325	1355

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

publin@netweek.it

Stampa e Distribuzione

RDS Webprinting srl

Via Belvedere, 42

20862 Arcore (MB)

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 4 giugno 2014.

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 Zeriniani	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	Telefono	0161 257031
Indirizzo	Via San Vittore, 40	Fax	02 3037188
Città	20123 Milano	E-mail	richieste@Pentensi.it
Telefono	02 8855711	Orari	Lun-Ven 8.30-12.30 - 14.00-16.30
Fax	02 861372	Sede	Sezione di Ferrara
E-mail	info@Pentensi.it	Indirizzo	Via Leoncavallo, 1
Orari	Lun-Ven 9.30-12.30 - 13.30-17.00	Città	44021 Codigoro
Servizi	Presidenza - Direzione Generale	Telefono	0533 719392
	Area mercati e Rapporti UE	Fax	0533 713405
	Amministrazione - Personale	E-mail	sez.ferrara@Pentensi.it
	URP - CED	Orari	Lun-Ven 8.30-12.30 - 14.00-16.30
Sede	Centro Ricerche sul Riso	Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni
Indirizzo	Strada per Ceretto, 4	Sede	Sezione di Novara
Città	27030 Castello D'Agogna	Indirizzo	Via Ravizza, 10
Telefono	0384 25601	Città	28100 Novara
Fax	0384 98673	Telefono	0321 629895
E-mail	crinfo@Pentensi.it	Fax	0321 612703
Orari	Lun-Ven 9.30-12.30 - 13.30-17.30	E-mail	sez.novara@Pentensi.it
Servizi	Biblioteca - Laboratori	Orari	Lun-Ven 8.30-12.30 - 14.00-16.30
Sede	Centro Operativo	Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni
Servizi	Emissione certificati	Sede	Sezione di Pavia
Dichiarazioni esp.		Indirizzo	Via Calatafimi, 13
Raccolta denunce e documenti		Città	27100 Pavia

Telefono	0382 24651
Fax	0382 304820
E-mail	sez.pavia@Pentensi.it
Orari	Lun-Ven 8.30-12.30 - 14.00-16.30
Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni
Sede	Sezione di Vercelli
Indirizzo	Piazza Zumaiglini, 34
Città	13100 Vercelli
Telefono	0161 257031
Fax	0161 213209
E-mail	sez.vercelli@Pentensi.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 Nazario Sauro, 9
Città	37063 Isola della Scala
Telefono	045 6630486
Fax	045 6639833
E-mail	uff.mantova@Pentensi.it
Orari	Lun-Ven 8.30-12.30 - 14.00-16.30
Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni
Sede	Ufficio di Mortara c/o CRR
Indirizzo	Strada per Ceretto 4

Città	27030 Castello d'Agogna
Telefono	0384 90801 - 0384 2560204
Fax	0384 294084 - 02 30132944
E-mail	uff.mortara@Pentensi.it
Orari	Lun-Ven 9.15-12.30 - 13.30-16.30
Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni
Sede	Servizio rese
c/o Sala Contrattazione	
Indirizzo	Piazza Trieste 3
Città	27036 MORTARA
Telefono	0384 98673
E-mail	rese.mortara@Pentensi.it
Orari	Ven 8.30-12.30
Servizi	Rese alla lavorazione
Sede	Ufficio di Oristano
Indirizzo	Via Ozieri, 21
Città	09170 Oristano
Telefono	0783 78641
Fax	0783 72557
E-mail	uff.oristano@Pentensi.it
Orari	Lun-Ven 8.30-12.30
Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni

LA CONCIMAZIONE DEL RISO

ENTEC®

Concimi con azoto stabilizzato
dall'inibitore della nitrificazione
3,4 DMPP



Entec® 26

Entec® 46

Entec® 13-10-20

Flexammon®

Concimi composti NK
con azoto Entec®
e potassio da cloruro



Flexammon® 19-0-35

Flexammon® 24-0-29

Flexammon® 32-0-18



EUROCHEM AGRO

EuroChem Agro Spa

Via Marconato 8 - I-20811 Cesano Maderno MB

Tel. 0362 512.1 - Fax 0362 512.301

www.EuroChemAgro.it - info.agro@EuroChemAgro.com