

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it - @EnteRisi

LE RIFORME Gli operatori del settore dovranno adeguarsi al più presto. Le norme riguardano il territorio italiano

Novità per il mondo del riso, obbligo d'origine in etichetta e nuova legge del mercato interno

Mentre si sta chiudendo la campagna 2016/2017, per gli operatori del settore del riso arrivano importanti novità che toccano anche i consumatori.

Innanzitutto l'obbligo di indicare in etichetta l'origine del riso. Lo stabilisce un decreto interministeriale, adottato il 26 luglio dal ministro Maurizio Martina per il MIPAAF e dal ministro Carlo Calenda per il MISE, e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale lo scorso 16 agosto: si tratta di una sperimentazione che vale solo per l'Italia e che sarà operativa dal 12 febbraio

2018. Il decreto prevede che siano indicate in etichetta le seguenti diciture:

a) «Paese di coltivazione del riso»: nome del Paese nel quale è stato coltivato il risone;

b) «Paese di lavorazione»: nome del Paese nel quale è stata effettuata la lavorazione e/o trasformazione del risone;

c) «Paese di confezionamento»: nome del Paese nel quale è stato confezionato il riso.

Le indicazioni d'origine dovranno essere apposte in etichetta in un punto evidente e nello stesso



campo visivo in modo da essere facilmente riconoscibili, chiaramente leggi-

bili e indelebili.

L'altra importante novità riguarda la nuova Legge del

mercato interno approvato dal Consiglio dei Ministri lo scorso 28 luglio.

Il decreto presenta due principali caratteri distintivi.

Il primo concerne le denominazioni che possiamo definire "generiche" che sono in

linea con l'attuale normativa dell'Unione europea.

Il secondo carattere distintivo consiste nella valorizzazione delle varietà tradizionali che sono un pa-

trimonio della filiera risicola italiana. Per tali varietà sono state previste le seguenti denominazioni

dell'alimento: Riso Arborio, Riso Roma o Riso Baldo, Riso Carnaroli, Riso Ribe, Riso Vialone nano e Riso S. Andrea.

Attenzione alle sanzioni: gli importi sono notevolmente più alti rispetto a quelli previsti dalla Legge attuale.

Le nuove norme si applicheranno al riso venduto sul territorio nazionale

Alle pag. 4 e 7

Utilizzo del fosforo nei terreni agricoli. Consigli per la gestione

Ecco i primi risultati a due anni dall'avvio del Progetto di monitoraggio sullo stato di fertilità dei suoli risicoli italiani, interamente promosso dall'Ente Nazionale Risi. La sperimentazione sta mettendo in evidenza l'importanza della fertilità del suolo per una risicoltura competitiva, agronomicamente e ambientalmente sostenibile. Raggiungibile con un approccio virtuoso che parta dalla conoscenza dei terreni.

Alle pag. 2-3

I Paesi produttori di riso sollecitano la Ue

Per affrontare l'attuale situazione del settore risicolo, lo scorso 17 luglio l'Italia - insieme a Francia, Spagna, Bulgaria, Grecia, Ungheria, Portogallo e Romania - ha sollecitato un intervento urgente alla Commissione europea per rendere operative misure adeguate a sostegno del comparto. I ministri dell'agricoltura

hanno sottoscritto a Bruxelles un documento strategico con quattro richieste fondamentali (a cominciare dall'applicazione della clausola di salvaguardia verso le importazioni dai PMA) che, se troveranno risposta positiva, dovrebbero aiutare il settore ad affrontare meglio la situazione di crisi.

A pag. 7

L'Ente Risi salva il Carnaroli

Il Carnaroli è salvo! Esercitando la propria funzione di organismo di tutela del riso italiano, l'Ente Nazionale Risi ha impedito a un privato di registrare a livello europeo il marchio "Carnaroli": ciò gli avrebbe permesso di vendere con questo nome risone, riso lavorato, prodotti trasformati e servizi di ristorazione. «E' un successo importante - ha commentato il presidente dell'Ente Nazionale Risi Paolo Carrà - che conferma l'efficacia dell'azione dell'Ente nella tutela delle varietà di riso italiano».

A pag. 10

AVVISO PER I RISICOLTORI

che non hanno inviato la comunicazione di fine vendita e per le Associazioni di produttori

Con questo numero, viene allegato il modello per la denuncia delle rimanenze di risone al 31 agosto

Sul foglio contenente il vostro indirizzo troverete il modello di denuncia da presentare a norma della legge Istituitiva dell'Ente Nazionale Risi e della normativa comunitaria vigente. Sul modello dovranno essere dichiarate le quantità di risone che, vendute o non vendute, alla mezzanotte del 31 Agosto 2017 **risultano fisicamente giacenti a magazzino**.

Per una corretta compilazione dovranno essere indicate le varietà con i quintali giacenti e la corrispondente resa a grani interi.

Per l'invio potete utilizzare le seguenti modalità:

- compilazione attraverso la Vostra casella PEC, alla quale l'Ente Risi ha inviato

uno specifico messaggio (modalità più rapida)

- compilazione via internet attraverso lo sportello virtuale

- consegna o spedizione ad una delle Sezioni Provinciali dell'Ente Nazionale Risi

- trasmissione via fax al Centro Operativo di Vercelli al numero 02 30131188

- invio, tramite posta elettronica, a richieste@enterisi.it

- invio, tramite posta elettronica certificata, a centro.operativo@cert.enterisi.it

La denuncia deve essere inviata anche se non vi sono giacenze da dichiarare.

La denuncia deve essere comunicata all'Ente Nazionale Risi entro il 30 settembre.

Non verranno inviate ulteriori comunicazioni postali

Al'interno



**...IL TUO RISO ...LA NOSTRA PASSIONE
...OVUNQUE NEL MONDO!**

SPEDIZIONI INTERNAZIONALI - GENOVA

www.mastermar.it

Tel. 010.2717.401/416 - email: info@mastermar.it



L'indagine si protrarrà per quattro anni: è in programma il campionamento dei suoli di 160 aziende risicole, considerando due terreni rappresentativi di ogni azienda. A distanza di quattro anni, i suoli saranno nuovamente campionati

Marco Romani, tecnici SAT
Ente Nazionale Risi

A due anni dall'avvio del Progetto di monitoraggio sullo stato di fertilità dei suoli risicoli italiani, interamente promosso dall'Ente Nazionale Risi, si dispone di risultati su 160 campioni da cui è possibile delineare le prime indicazioni.

L'indagine si protrarrà per quattro anni, durante i quali è in programma il campionamento di suoli di 160 aziende risicole, prevedendo di considerare due terreni rappresentativi di ogni realtà aziendale. Al termine di questo primo periodo di studio i suoli saranno, a distanza di quattro anni, nuovamente campionati in modo da valutare l'influenza delle tecniche colturali adottate sulle variazioni analitiche dei suoli.

Il lavoro di campionamento è stato effettuato nei mesi invernali dal personale dell'Assistenza Tecnica dell'Ente, che ha altresì provveduto a suddividere il territorio in aree omogenee e ad individuare le aziende rappresentative di ogni area.

Tutte le determinazioni analitiche sono state svolte dal Laboratorio Agrochimico della Regione Piemonte, noto per affidabilità e completezza dei parametri disponibili.

Il ruolo del fosforo

In questo primo articolo verranno trattati i risultati sui contenuti di fosforo (P), elemento fondamentale per la sostenibilità agronomica e ambientale dell'attività risicola.

Un'adeguata nutrizione fosfatica, infatti, è basilare per la resa produttiva del riso. Il fosforo promuove la vigoria delle piante nelle prime fasi del ciclo colturale e lo sviluppo di un robusto apparato radicale. Il grado di accrescimento è fortemente dipendente dal fosforo. E' noto come condizioni di moderata deficienza delle piante non evidenzino sintomi apparenti e non siano visivamente distinguibili dalle colture sufficientemente dotate, a meno di una di-



Ripartizione percentuale dei campioni di suolo*

	VC-BI-AL	NO	Lomellina	PV-MI-LO est Ticino	MN-VR	FE-RO	Sardegna
N° campioni	52	24	44	20	8	8	4
< 25 ppm	35%	25%	2%	0%	13%	0%	0%
25-45 ppm	25%	17%	16%	5%	13%	38%	25%
> 45 ppm	40%	58%	82%	95%	75%	63%	75%

* Suddivisi in 3 classi di dotazione di P₂O₅ assimilabile delle diverse aree risicole italiane
VC-BI-AL: Vercelli, Biella, Alessandria; NO: Novara; PV-MI-LO est ticino: territori risicoli delle province di Pavia, Milano e Lodi a est del fiume Ticino; MN-VR: Mantova e Verona; FE-RO: Ferrara e Rovigo

retta comparazione. In ogni caso, una carenza di fosforo determina una minore resistenza ai freddi tardivi, scarso accostamento e limitato riempimento delle spighette, ritardi nella maturazione e minore allegazione, diminuzione della risposta della pianta alla concimazione azotata, riduzione qualitativa della produzione (Dobermann e Fairhurst, 2000).

La disponibilità del P per le colture è influenzata sia dalle caratteristiche del suolo, (pH, contenuto idrico, presenza e tipo di sostanza organica), sia dall'attività

Un'adeguata nutrizione
fosfatica risulta
fondamentale
per la resa
produttiva del riso

della pianta che può attenuare parzialmente le conseguenze della scarsa disponibilità di P tramite l'adozione di strategie in grado di modificare il micro-habitat della rizosfera (Kögel-Knabner et al., 2010). Nei suoli calcarei, l'elevata presenza di cationi scambiabili (in particolare il calcio) è in grado di creare forme insolubili di P e la precipitazione è il meccanismo più importante nel causare una forte riduzione della disponibilità fosfatica per le piante. Nei suoli acidi, invece, il fosforo viene in gran parte immobilizzato tramite adsorbimento sulle superfici degli ossidi di ferro e di alluminio e, secondariamente, sui minerali fillosilicatici, o può precipitare come sali di ferro o alluminio.

Il comportamento dei suoli sommersi dal punto di vista della disponibilità degli elementi nutritivi per i vegetali differisce molto da quello degli altri suoli agrari (Kirk, 2004). Nelle prime settimane dopo la somministrazione si osserva di solito un incremento della solubilità del P dovuto alla dissoluzione riduttiva degli ossidi di ferro su cui era legato il P, alla dissoluzione dei fosfati di calcio nei suoli alcalini o di

quelli di ferro e alluminio nei suoli acidi dovuti alle variazioni di pH. Tuttavia, all'iniziale mobilitazione del fosfato segue una diminuzione del P

dissolto, la cui entità e i cui tempi dipendono dalle caratteristiche del sistema suolo-soluzione (Scalenghe et al., 2002; Kirk, 2004). Questo fenomeno è attribuito a un ri-adsorbimento del fosforo sui vari siti della frazione solida del suolo, e/o a reazioni di precipitazione all'interfaccia tra zona anossica e zone più ricche di ossigeno. Inoltre, l'alternarsi di condizioni ossidanti e riducenti può aumentare la capacità di un suolo di immobilizzare fosfato in seguito alla ri-precipitazione del ferro solubilizzato in forma di ossidi e idrossidi con elevata superficie specifica e spiccata affinità per il chemo-adsorbimento del fosfato (Zhang et al., 2003; Kirk, 2004); processi di alternanza di condizioni bagnato-asciutto favoriscono poi la progressiva occlusione del fosfato legato agli ossidi, riducendone ulteriormente la fitodisponibilità (Martin et al., 2002). Il ciclo dei nutrienti in risaia differisce dunque notevolmente da quanto noto per le altre colture e il destino del P, in particolare, appare molto complesso e strettamente legato all'evoluzione degli ossidi di ferro al variare delle condizioni redox (Zhang et al., 2003; Kirk, 2004).

E' opinione diffusa che la dotazione media in fosforo

assimilabile nei terreni destinati alla risicoltura sia generalmente elevata e ciò ha indotto nell'ultimo decennio a ridurre o, in molti casi, a sospendere gli apporti di fertilizzante. Tale tendenza è forse anche da collegarsi alla consapevolezza degli effetti negativi sull'eutrofizzazione delle acque causate da eventuali trasferimenti del nutriente ai corpi idrici superficiali.

Tuttavia, tenendo conto dell'importanza della disponibilità di questo nutriente per lo sviluppo della coltura, sarebbe più corretto avvalersi del monitoraggio periodico dei contenuti del suolo per impostare razionalmente il piano di concimazione.

La scelta del metodo di analisi è di importanza fondamentale per ottenere le informazioni necessarie a gestire al meglio la concimazione fosfatica.

Le informazioni disponibili in letteratura per la determinazione di indici di disponibilità fosfatica sono, per quanto riguarda la realtà agricola italiana, legate pressoché esclusivamente alle colture tipiche di suoli non sommersi. La bibliografia internazionale, invece, riporta prevalentemente studi riferibili a suoli

Una carenza di fosforo
determina, tra l'altro,
una minore resistenza
ai freddi tardivi, scarso
accostamento, limitato
riempimento
delle spighette, ritardi
nella maturazione
e minore allegazione

evoluiti in climi tropicali, oltre a qualche caso riguardante la risicoltura statunitense (e.g., Shahandeh et al., 1994; Slaton et al., 2006), comunque concernenti realtà pedo-climatiche differenti, non direttamente confrontabili con quella italiana. In assenza di una calibrazione sui metodi di analisi utilizzabili nelle realtà risicole italiane, si è deciso, perciò, di utilizzare il metodo Olsen, che si basa sull'estrazione con una soluzione di sodio idrogeno carbonato 0.5 M tamponato a pH 8.5 per 30 minuti, con un rapporto solido: soluzione 1:20 (Kuo, 1996). Questo



metodo è particolarmente indicato per i suoli calcarei, ma funziona bene anche per quelli subacidi e acidi - (Kuo, 1996, Beegle, 2005) - ed è per questo uno dei metodi più comunemente utilizzati per i suoli agrari italiani.

Risultati

I risultati del monitoraggio effettuato nei periodi intercolturali 2015-2016 e 2016-2017 sono stati suddivisi in 7 aree caratterizzanti la risicoltura italiana. La variabilità pedo-climatica e colturale indurrebbe a prevedere a un ulteriore frazionamento delle macro zone. Tuttavia, considerato il numero ancora esiguo di dati, si è preferito mantenere,

per questa prima elaborazione, i confini amministrativi o individuati da elementi geografici importanti quali i fiumi.

Per quanto riguarda, invece, la scelta delle classi di disponibilità fosfatica (metodo Olsen), numerosi sono i riferimenti in bibliografia. Si è ritenuto di adottare una suddivisione derivante da un'integrazione della letteratura internazionale specifica su riso (Dobermann e Fairhurst, 2000), dai parametri indicati in Italia da vari enti di ricerca e dai disciplinari di produzione integrata delle Regioni "risicole", considerando altresì l'esperienza diretta di tecnici e sperimentatori dell'Ente Risi. La classe con dotazione inferiore a 25 ppm di P₂O₅ prevede una sicura risposta alla concimazione fosfatica; l'intervallo compreso tra i 25 e i 45 ppm indica un probabile effetto

positivo, ma dipendente anche da altri parametri influenzanti la biodisponibilità del fosforo, quali il contenuto di argilla, il pH (o, meglio, il calcare attivo) e il regime idrico instaurato. Nella classe più alta, oltre i 45 ppm, si potrebbero manifestare necessità di fertilizzare la risaia solo in condizioni di produzioni elevate (> 8 t/ha di risone) o di fattori estremi limitanti le capacità della coltura di assorbire il macronutriente, come alto contenuto di calcare attivo e di argilla.

Passando ad esaminare la tabella, si evince come l'areale vercellese comprensivo dei territori risicoli delle province di Alessandria e Biella, presenti un numero di campioni simile nelle classi estreme di disponibilità fosfatica e il 25% nella fascia intermedia. Non si osserva una particolare localizzazione dei tre livelli in determinati territori, lasciando presumere che i diversi contenuti siano propri legati alla tecnica colturale adottata. Tuttavia, da segnalazioni e approfondimenti svolti nelle aree limitrofe al fiume Po del Casalese e nel comune di Fontanetto Po sono stati accertati fenomeni riconducibili a carenza di fosforo, causati da una deficienza nel suolo e, in talune circostanze, da un discreto contenuto di calcare attivo.

A Novara si evidenzia, rispetto alle altre province piemontesi, un aumento dei campioni in classe > 45 ppm; tuttavia il 25% dei campioni risulta non sufficientemente dotato di fosforo assimilabile. Anche per questa provincia non si evince una georeferenziazione dei campioni a differente livello di contenuto in fosforo.

Nella Lomellina e ancor

LA SPERIMENTAZIONE I primi risultati a due anni dall'avvio del Progetto di monitoraggio
Il fosforo: la situazione dei terreni
L'importanza della fertilità del suolo per una risicoltura competitiva, agronomicamente

Monitoraggio sullo stato di fertilità dei suoli risicoli italiani, interamente promosso dall'Ente Nazionale Risi Terreni risicoli e i consigli per la gestione

...e ambientalmente sostenibile. Raggiungibile con un approccio virtuoso che parta dalla conoscenza dei terreni



problemi di eccesso di salinità dei suoli e pH superiore a 9, sono segnalati sintomi di fosforo carenza negli stadi iniziali della stagione colturale. Il fenomeno è attribuibile, però, alla tossicità del sodio, che rende la pianta incapace ad assimilare in maniera normale i nutrienti. In questi casi risulta importante garantire un buon apporto del nutriente per favorire un rapido superamento del periodo critico.

Gestione del nutriente

In mancanza di un preciso lavoro di calibrazione della concimazione fosfatica, i suggerimenti per la gestione del nutriente devono considerare innanzitutto gli apporti da parte della coltura. La letteratura internazionale e le indagini condotte nel nostro ambiente (Sacco et al., 2008) riportano, per una produzione di 7 t/ha di risone, un contenuto totale nella pianta a fine stagione di circa 40-46 kg/ha di P₂O₅, per due terzi localizzati nella granella.

Schematicamente, si consiglia la somministrazione del fabbisogno colturale con l'aggiunta di una dose di arricchimento (da stabilirsi a seconda dei vari parametri del suolo che influenzano la disponibilità dell'elemento, del tipo di semina e della potenzialità produttiva) nei suoli della classe più bassa di disponibilità fosfatica; un quantitativo compreso tra i 20 e i 40 kg/ha di P₂O₅ nella fascia intermedia e nessuna somministrazione alle concentrazioni di P₂O₅ Olsen sopra i 45 ppm. Occorre, però, considerare che i parametri del suolo e quelli colturali sopra descritti potrebbero determinare, in alcune situazioni particolari, l'esigenza di apporti fosfatici anche nella classe a maggior do-

tazione.

Per quanto riguarda l'epoca di applicazione, le indicazioni sono quelle di intervenire in pre-semina o nella prima concimazione in copertura. Nella semina in acqua la seconda opzione consentirebbe di ridurre la proliferazione di alghe nel periodo più critico per i danni alla coltura ma, probabilmente, condurrebbe a maggiori perdite nelle acque superficiali per il mancato interrimento nel suolo. In condizioni di forte carenza di fosforo nel suolo associate a condizioni favorevoli alla retrogradazione (immobilizzazione) del fertilizzante fosfatico (presenza di calcare attivo, alto contenuto di argilla) e con colture seminate in asciutta potrebbe rendersi necessaria una doppia applicazione: la prima alla semina, in modo da evitare carenza nella pianta nelle prime fasi, e la seconda prima dell'allagamento delle camere, al fine di garantire le maggiori esigenze colturali e di proteggere l'elemento dalla retrogradazione per l'effetto tampone sul pH della sommersione.

Passando a considerare la tipologia di fertilizzanti disponibili, oltre a ricordare le

Scorie Thomas, adatte per la concimazione del riso per il loro contenuto in calcio e, soprattutto, in silicio, si ritiene che in tutte le condizioni non critiche per la disponibilità dell'elemento si possa impiegare del perfosfato minerale o, meglio, del perfosfato triplo. Nei casi più problematici, invece, la scelta dovrebbe ricadere su concimi a elevata solubilità del fosforo come il fosfato mono (MAP) e biammonico (DAP). Quest'ultimo è utilizzato anche per la formulazione dei concimi complessi ternari.

Il fosfato monoammonico è, in genere, utilizzato per la produzione dei concimi microgranulari da localizzarsi alla semina, nei casi avvenga in asciutta a file. Anche per il riso è stato dimostrato, da una recente sperimentazione condotta dal Centro Ricerche dell'ENR, come tali fertilizzanti forniscano vantaggi produttivi quando impiegati nelle semine interrate praticate in condizioni difficili per la nutrizione fosfatica.

Infine, non va dimenticato come l'uso di alcuni effluenti zootecnici (avicoli e suinicoli) e i fanghi di depurazione, spesso dosati in relazione a vincoli legislativi o al contenuto in azoto, sovraperisca ampiamente alle necessità di fosforo della coltura.

Da questi primi risultati del monitoraggio emerge ancor più rafforzato il ruolo dell'analisi del suolo quale mezzo per indirizzare una gestione efficiente del fosforo in risicoltura. Il buon numero di suoli deficitari del macronutriente in Piemonte e, più in generale, le segnalazioni sempre più frequenti di carenza nella pianta,

in un contesto colturale che vede la tecnica della semina interrata in forte crescita di estensione, sono sicuri elementi di stimolo all'in-

troduzione aziendale dello strumento di analisi del suolo. Le conclusioni, quindi, non possono che ribadire l'importanza della fertilità del suolo per una risicoltura competitiva, agronomicamente e ambientalmente sostenibile e come il suo raggiungimento e mantenimento non possa prescindere da un approccio virtuoso che parta dalla conoscenza dei propri terreni.

La bibliografia è disponibile scrivendo a m.romani@enterisi.it

Si consiglia di intervenire in pre-semina o nella prima concimazione in copertura

più nei territori risicoli a est del fiume Ticino si nota un netto incremento del fosforo assimilabile con la prevalenza dei campioni posizionati nella classe più alta. I suoli perlopiù a tessitura sciolta e a pH subacido assicurano una elevata disponibilità del fosforo contenuto. Come per il Vercellese, qualche caso di sintomi colturali di fosforo carenza è stato segnalato in prossimità del fiume Po, su terreni alcalini e coltivati con la tecnica della semina interrata a file.

L'areale risicolo vocato per la coltivazione del Vialone Nano delle province di Mantova e Verona presenta una situazione di buona dotazione fosfatica. Occorre tener presente, comunque, che si tratta di terreni calcarei e, soprattutto nel Mantovano, con un buon contenuto di argilla, fattori considerati limitanti la biodispo-

nibilità del macronutriente.

Anche la risicoltura situata in prossimità del Delta del Po è caratterizzata prevalentemente da suoli con un elevato contenuto di fosforo assimilabile. E' da sottolineare, però, come la tessitura fortemente argillosa (circa il 50% di argilla) e, solo in provincia di Rovigo, la presenza di suoli a reazione alcalina pongano qualche criticità alla nutrizione fosfatica.

Infine, nei 4 campioni analizzati provenienti dalla Sardegna, si evidenziano su tre di essi concentrazioni di fosforo Olsen molto elevate (> 150 ppm di P₂O₅) che considerate in un contesto di suoli non particolarmente "pesanti" (franco-limosi-argillosi o franco-argillosi) e a reazione neutra mostrano una condizione di netto surplus del nutriente. In alcune località circoscritte della risicoltura sarda, note per



SEMINIAMO FIDUCIA

Saremo noi a venire da te per toccare con mano le potenzialità della tua azienda agricola. Coltiviamo insieme i tuoi progetti.

Attiva i **Fondi PSR per l'Agricoltura** e avrai il nostro pieno sostegno.

Consideraci a tua disposizione per un'analisi condivisa delle tue prospettive di crescita. Siamo pronti a visitare la tua azienda per ascoltare, sul campo, le tue richieste - bancodesio.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

Banco Desio
Tutti i giorni con te.



Obbligo d'origine in etichetta

Dal prossimo 12 febbraio sarà obbligatorio indicare sulle etichette l'origine del riso. Il 16 agosto è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale un decreto interministeriale, adottato il 26 luglio dal ministro Maurizio Martina per il MI-PAAF e dal ministro Carlo Calenda per il MISE, che prevede la sperimentazione nel nostro Paese

dell'obbligo dell'etichettatura dell'origine per il riso, nel solco della normativa già in vigore per i prodotti lattiero caseari. Analogo decreto è stato pubblicato il giorno successivo per il grano duro destinato alla produzione della pasta.

Naturalmente le disposizioni del decreto sono applicabili solo in Italia e, come prevede l'articolo 6

del decreto medesimo, «non si applicano ai prodotti legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in un Paese terzo» (Clausola di mutuo riconoscimento); tuttavia, il ministro Martina ha dichiarato di non voler rinunciare «a spingere ancora in Europa perché questi provvedimenti

vengano presi per tutta l'Ue».

Non si è compreso se il ministero abbia o meno notificato il decreto alla Commissione; quello che, però, è certo è che gli operatori dovranno organizzarsi per applicare le disposizioni del decreto che entrerà in vigore il 12 febbraio 2018 (180 giorni dalla sua pubblicazione in

Il 16 agosto è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il decreto interministeriale che prevede la sperimentazione nel nostro Paese dell'obbligo dell'etichettatura dell'origine per il riso, come già avviene per i prodotti lattiero caseari

Gazzetta Ufficiale).

Il decreto prevede che siano indicate in etichetta le seguenti diciture:

a) «Paese di coltivazione del riso»: nome del Paese nel quale è stato coltivato il risone;

b) «Paese di lavorazione»: nome del Paese nel quale è stata effettuata la lavorazione e/o trasformazione del risone;

c) «Paese di confezionamento»: nome del Paese nel quale è stato confezionato il riso.

Nel caso in cui tutte e tre le fasi siano state effettuate nello stesso Paese, invece di riportare tutte e tre le diciture sopra riportate, può essere utilizzata la seguente dicitura: «origine del riso»: nome del Paese.

Per ciascuna delle tre fasi è possibile riportare le seguenti diciture:

«UE», nel caso di fase effettuata in diversi Stati membri dell'Unione europea;

«non UE», nel caso di fase effettuata in diversi Paesi al di fuori dell'Unione europea;

«UE e non UE», nel caso di fase effettuata in diversi Stati membri dell'Unione europea e in diversi Paesi al di fuori dell'Unione europea.

Le indicazioni d'origine dovranno essere apposte in etichetta in un punto evidente e nello stesso campo visivo in modo da essere facilmente riconoscibili, chiaramente leggibili e indelebili; inoltre, dovranno essere riportate in caratteri la cui parte mediana (altezza della "x") non sia inferiore a 1,2 millimetri così come previsto nell'allegato IV del regolamento (UE) n.1169/2011.

Il decreto si applicherà fino al 31 dicembre 2020, ma naturalmente decadrà nel caso in cui la Commissione dovesse adottare atti esecutivi che prevedono l'indicazione dell'origine in etichetta.

Analisi sensoriali e chimico merceologiche su varietà di riso da risotto negli Atti del VI Convegno SISS

C. Simonelli* - M. Cornegnà*

A seguito del proficuo lavoro collaborativo, intrapreso dal Laboratorio Chimico Merceologico con il Laboratorio di Analisi Sensoriale di ERSAF, è stato inserito negli Atti del VI Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali - SISS (tenutosi a Bologna dal 30 novembre al 02 dicembre 2016), di recentissima pubblicazione, un interessante lavoro dal titolo: "Analisi sensoriale e chimico merceologica di varietà di riso da risotto - Valutazione delle proprietà di

Carnaroli e Baldo coltivati in 7 distinti areali". Esso contiene la descrizione dettagliata del Poster scientifico, presentato nell'ambito dell'evento, e aggiunge un tassello interessante alla disciplina dell'analisi sensoriale applicata al riso, iniziata con il Progetto Grandi Colture nel 2010.

Il Poster è disponibile per la consultazione sul sito www.enterisi.it, alla sezione Ricerca. Si riporta di seguito l'abstract scientifico illustrativo del lavoro.

Sommario

A seguito della messa a punto



dell'analisi sensoriale su riso, è stato possibile condurre una valutazione di varietà quali il Baldo e il Carnaroli, tipicamente utilizzate per cucinare risotti.

Son stati presi in considerazione, nello studio, 7 campioni per ciascuna varietà, provenienti da zone di coltivazione molto eterogenee tra loro; il riso in Italia viene, infatti, coltivato oltre che in Piemonte, Lombardia e Veneto, anche in Emilia Romagna, Toscana, Sardegna e Calabria. Alcune varietà, coltivate in areali particolari, sono indicate in Disciplinari DOP e IGP e risulta quindi

interessante valutarne le peculiarità organolettiche. Nello studio i diversi campioni sono stati analizzati per valutarne le tradizionali caratteristiche chimico-merceologiche (biometrie, consistenza, collosità, contenuto di amilosio, tempo di gelatinizzazione), poste questa volta a confronto con quanto emerso dalle valutazioni sensoriali. L'elaborazione dei dati non permette di evidenziare l'esistenza di differenze significative percepibili a livello sensoriale, mentre vi sono proprietà chimico-merceologiche che si prestano maggiormente ad evidenziare le peculiarità legate al territorio, come le analisi di texture, in particolare la collosità.

*Laboratorio Chimico Merceologico - ENR

BIANI F.LLI s.n.c.

COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



IMPIANTI ESSICAZIONE,
MOVIMENTAZIONE,
PULITURA E
STOCCAGGIO CEREALI



Viale Forlanini, 40 - BALZOLA (AL) - Tel. 0142.80.41.55 - Fax 0142.80.39.35 - www.biani.it - biani@biani.it

Enrico Losi

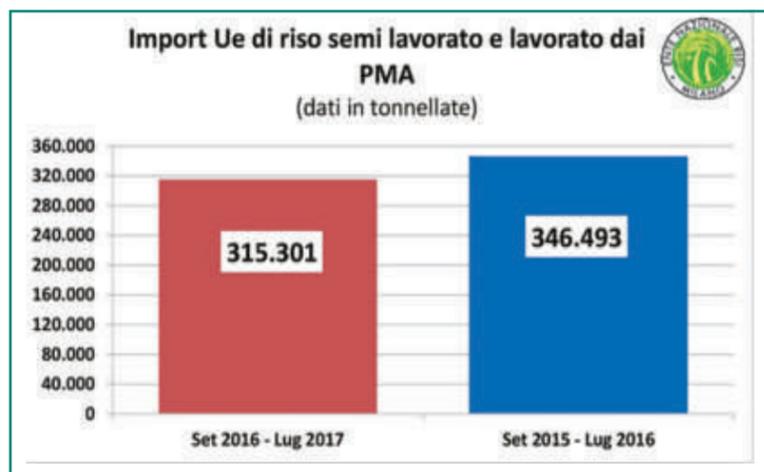
L'INIZIATIVA Sottoscritto un documento da Italia, Francia, Spagna, Bulgaria, Grecia, Ungheria, Portogallo e Romania

I ministri agricoli dei Paesi produttori chiedono all'Ue misure adeguate a sostegno del comparto

Per affrontare l'attuale situazione del settore risicolo, lo scorso 17 luglio l'Italia - insieme a Francia, Spagna, Bulgaria, Grecia, Ungheria, Portogallo e Romania - ha sollecitato un intervento urgente alla Commissione europea per rendere operative misure adeguate a sostegno del comparto. Infatti, i ministri dell'agricoltura hanno sottoscritto a Bruxelles, in occasione del Consiglio dei Ministri Ue, un documento strategico con quattro richieste fondamentali che, secondo Paolo Carrà, presidente dell'Ente Nazionale Risi, costituisce «un passo decisivo verso la soluzione dei problemi della risicoltura, ma soprattutto una conferma della grande attenzione del ministro Martina per la nostra filiera. Anche in seguito all'accordo del G7 del riso, promosso il 20 febbraio a Milano dall'Ente Nazionale Risi, si sblocca una situazione gravissima: infatti, è stato importante convincere i francesi e ciò è stato possibile grazie alla collaborazione con il presidente del sindacato dei risicoltori europei, Bertrand Mazel».

Il documento sottoscritto dai Ministri dell'agricoltura ha avanzato alla Commissione le seguenti richieste:

- attivare la clausola di salvaguardia per le importazioni dai PMA (Paesi Meno Avanzati) e valutare la



Il grafico mostra l'andamento delle importazioni di riso nell'Unione europea provenienti dai Paesi Meno Avanzati che risultano in calo del 9 per cento

possibilità di rimuovere i vincoli che impediscono l'efficace applicazione delle misure di salvaguardia;

- approfondire gli studi per valutare gli effetti che le concessioni a favore dei PMA hanno avuto sui diritti sociali e dei lavoratori di tali Paesi, come anche le conseguenze ambientali dei sistemi di produzione locali;
- riconoscere la specificità del settore nella nuova Politica Agricola Comune;
- potenziare modelli di etichettatura attraverso adeguate iniziative per aumentare il consumo del riso prodotto nell'Unione euro-

pea. Il documento è stato richiamato dall'Ente Nazionale Risi in occasione del Comitato di gestione, tenutosi a Bruxelles lo scorso 27 luglio, evidenziandone la portata politica, considerata che mai prima d'ora si era riscontrata una tale convergenza a favore delle istanze del settore risicolo europeo. La Commissione europea, evidentemente pungolata dalle richieste avanzate nel documento sottoscritto da tutti gli otto Paesi produttori di riso dell'Unione europea, ha risposto con l'annuncio che tra il 10 e il 12 ottobre una

delegazione composta da funzionari della Direzione Generale del Commercio e della Direzione Generale dell'Agricoltura si recherà in Cambogia per incontrare le autorità e gli operatori cambogiani. Si tratta della terza missione della Commissione europea in Cambogia con l'obiettivo di convincere gli operatori cambogiani a cercare destinazioni diverse dall'Ue per le proprie esportazioni.

Nel frattempo l'Ente Risi sta procedendo all'aggiornamento statistico del dossier di richiesta della clausola di salvaguardia per le importazioni di riso dalla

“Riso Valle del Po”, si ritenta per l'IGP

Grazie all'impegno e alla volontà di alcuni soggetti privati si è riaperto il dossier relativo al riconoscimento dell'IGP “Riso Valle del Po” per valorizzare e tutelare un prodotto di qualità come il riso italiano attraverso gli strumenti della tracciabilità e della promozione.

Il 3 agosto, presso il Centro Ricerche sul Riso, si è svolto un primo incontro tra Ente Nazionale Risi e i soggetti che in questa fase si stanno prodigando per rilanciare il vecchio progetto del 2007 che, nonostante l'interesse di produttori e delle associazioni di categoria, si era arenato durante il lungo iter del riconoscimento. E' emersa la volontà di ricostituire formalmente il comitato di riconoscimento con nuovi soggetti facenti parte del settore produttivo e della lavorazione e commercializzazione del riso per cercare di porre le basi a un importante strumento per la valorizzazione del riso italiano.

L'Ente Risi, in appoggio al progetto, si è reso disponibile a fornire supporto istituzionale a questa iniziativa tramite i propri funzionari per tenere i contatti con il Ministero e tramite le conoscenze dei propri tecnici per individuare le specificità dell'intero circuito di promozione legato all'IGP (indicazione geografica protetta) al fine di giungere ad un prodotto finale omogeneo e di qualità superiore, con un forte legame tra la coltivazione e la lavorazione del riso, attività entrambe connesse culturalmente al territorio.

Cambogia avvalendosi di uno studio legale specializzato in materia per superare quegli aspetti giuridici del regolamento n. 978/2012 che, secondo la Commissione, renderebbero difficile l'applicazione delle stesse misure di salvaguardia.



PRODUTTIVITÀ
AL VERTICE
DELLA CATEGORIA.

Serie C9000 DEUTZ-FAHR. Potenza e affidabilità incontrano lo stile.

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

Per maggiori informazioni contatta il tuo concessionario DEUTZ-FAHR o visita il sito deutz-fahr.com/it-IT.

Seguici su:
www.facebook.com/deutzfahritalia

DEUTZ-FAHR è un marchio di SDF



LA ROTTA DI MARCO POLO sulla Via della Seta e del Riso

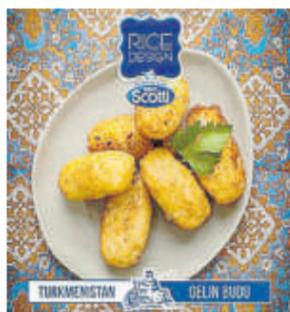


4.000 km on the road, dall'Iran alla Cina, per uno straordinario incontro e confronto di culture. Un nuovo modo di fare impresa, su quelle strade dove ancora si sente l'eco delle carovane che dall'Asia portavano in Europa seta e spezie, per scrivere il terzo capitolo del progetto solidale Riso Scotti #feedtheplanet

Dopo i viaggi in Etiopia nel 2015 e in Ladakh (India) nel 2016, il team di Riso Scotti ha affrontato la mitica TransAsiatica per portare ai bimbi di Samarcanda, in Uzbekistan, e raggiungere la Cina, dove siglare anche un importante accordo di partnership commerciale. Dario Scotti, Presidente e Amministratore Delegato dell'Azienda, è tornato in sella a capo della spedizione che, da Mashhad, in Iran, è approdata a Kashgar e poi a Canton: una sfida in 18 tappe, attraverso Iran, Turkmenistan, Uzbekistan, Tagikistan,

Kirghizistan e infine Cina, raccontata minuziosamente sulla piattaforma <http://risoscottifeedtheplanet.it>.

Sono stati 18 giorni on the road che hanno portato due storici marchi italiani ad uno straordinario incontro e confronto di culture: con Riso Scotti, infatti, sono state protagoniste del viaggio ben 22 Moto Guzzi V7 III Stone, che hanno affrontato 3 passi di montagna



fin oltre i 4.500 metri di altitudine, il deserto Turkmeno e la Porta dell'Inferno, l'incredibile Altopiano del Pamir lungo il confine afgano; sempre accolti da un sorriso nell'incontro con etnie e tradizioni differenti. Sì, perché, anche se spesso si trovano muri e frontiere a segnare le divisioni del nostro pianeta, la via dello scambio, del fluire di conoscenze, idee, tradizioni

differenti tra loro può ancora esistere. E l'esperienza vissuta da Riso Scotti ne è la testimonianza più diretta.

In questo processo di comprensione globale, talvolta di opposti, è il gusto quello designato tra i cinque sensi ad approfondire le relazioni, perché consente di familiarizzare con i sapori e le abitudini più antiche e consolidate di una comunità. La cucina crea quel tutt'uno che solo il cibo sa regalare. Per questo, uno degli obiettivi del viaggio è stato mostrare

che #lacucinaunisceipoli e che il riso è veramente il cibo universale che sa sfamare milioni di persone. Riso Scotti persegue così la sua missione di portare e far conoscere il riso italiano nel mondo, assorbendo al contempo

gusti e tradizioni differenti che vanno a comporre una cultura alimentare globalizzata.

Foto di Leonardo Lucarelli e ricetta di Roberta Restelli, *IlSensoGusto*

#feedtheplanet, un grande progetto sociale

Riso Scotti ha scelto di impegnarsi nelle terre dove il riso sfama ed è simbolo di sviluppo. Una decisione che risale ad Expo Milano 2015: un'esperienza che ha saputo suggerire nuovi e più sostenibili modi di fare impresa, come il viaggio partecipato, per raggiungere quelle realtà nelle quali il riso è centrale per l'alimentazione.

Così, nel 2015 è stata scelta come meta una terra sorprendente come l'Etiopia, dove la cultura del riso è radicata e il suo consumo diffuso. Grazie al sostegno dell'Ambasciata italiana ad Addis Abeba, Riso Scotti ha trasferito dall'Italia 175.000 porzioni di riso, a disposizione del Ministero delle Politiche Agricole per la gestione del rischio di catastrofi e della sicurezza alimentare, in un anno di gravissima siccità.

Nel 2016, invece, la spedizione Riso Scotti ha raggiunto la capitale del riso basmati, l'India: un viaggio che da Pavia ha portato fino ai confini del Kashmir dove, presso il piccolo villaggio di Choglamsar, la spedizione ha devoluto materiale sco-



lastico e riso necessari per un anno di fabbisogno agli alunni della scuola Lingshed Area Development Foundation, fondata dal Lama Changchub, recentemente in visita a Pavia, alla sede dell'Azienda, per portare il saluto e l'abbraccio degli oltre cento bimbi della scuola.

La mèta 2017 è stata la Via della Seta e

del Riso, dove Riso Scotti, a Samarcanda, ha portato un progetto sociale ancora una volta a favore dei bambini. La scuola, l'istruzione e la stessa sussistenza non sono scontate in paesi come l'Uzbekistan, dove le condizioni economiche e sociali sono critiche, e molti orfanotrofi sopravvivono solo grazie a donazioni. Per questo mo-

tivo, Riso Scotti ha offerto un aiuto concreto per garantire sostentamento e sostegno all'istruzione alla Casa Accoglienza Mehribonlik, riconosciuta dal Ministero dell'Istruzione uzbeko, che ha avviato un programma di rafforzamento familiare per oltre 150 bambini e ragazzi, scongiurandone i rischi di abbandono e sfruttamento.

«Mi hanno commosso la vitalità, la gioia condivisa per le cose semplici, e anche l'immediata vicinanza che si può instaurare tra gente di luoghi e tradizioni lontani. Le cose belle e buone sono tali ovunque – ha raccontato Dario Scotti – I bimbi che abbiamo incontrato a Samarcanda rappresentano una generazione che sarà portatrice di nuova cultura, nuovi valori e nuove iniziative. Mi auguro che il nostro viaggio e l'attenzione che magari riusciremo a rivolgere a questi luoghi possa essere davvero di un qualche aiuto concreto». Sì, perché come ha fatto notare la direttrice della Casa Accoglienza, il racconto di un viaggio come quello intrapreso dalla Riso Scotti, può essere molto utile: «Altri italiani vorranno venire in Uzbekistan; il turismo sta diventando il volano dell'economia del Paese, dalla quale dipendono anche realtà come questa dell'orfanotrofio».

Enrico Losi

In attuazione della delega prevista dal Collegato agricoltura e dopo un lungo iter tecnico-giuridico, il decreto legislativo recante disposizioni concernenti il mercato interno del riso è stato approvato dal Consiglio dei Ministri lo scorso 28 luglio.

Il provvedimento sarà inoltrato al Presidente della Repubblica per la promulgazione per poi essere pubblicato in Gazzetta Ufficiale.

Attualmente, il commercio interno del riso è disciplinato dalla legge 18 marzo 1958 n. 325, la quale prevede che le diverse varietà di riso greggio possano essere vendute, una volta effettuata la trasformazione in riso commestibile, con la denominazione fissata ogni anno, con un apposito decreto del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro dello Sviluppo Economico che determina anche le caratteristiche di ciascuna varietà e i limiti e le tolleranze dei grani difettosi.

La Legge del 1958 è stata più volte modificata, anche in attuazione delle direttive comunitarie in materia di etichettatura dei prodotti alimentari. In particolare, è stata resa facoltativa l'indicazione del gruppo varietale (comune, semifino, fino e superfino), non più compatibile con la normativa comunitaria che classifica i risi in tondi, medi, lunghi A e lunghi B, mantenendo viceversa l'obbligo di indicare nella denominazione di vendita la varietà stabilita con il meccanismo del decreto annuale.

Nel corso del 2013, il tavolo di filiera ha ravvisato la necessità di riprendere la discussione in merito alla revisione della disciplina del commercio interno del riso che non risultava più al passo con i tempi.

Le discussioni hanno portato alla definizione di un testo condiviso i cui principi sono stati trasferiti nel decreto legislativo approvato dal Governo questa estate.

Le novità

Il decreto presenta due principali caratteri distintivi. Il primo concerne le denominazioni che possiamo definire "generiche" che sono in linea con l'attuale normativa dell'Unione europea. Il riso potrà, quindi, essere venduto con le seguenti denominazioni:

- "riso a grani tondi" o "riso tondo" o "riso Originario"
- "riso a grani medi" o "riso medio"
- "riso a grani lunghi A" o "riso lungo A"
- "riso a grani lunghi B" o "riso lungo B"

con la possibilità di specificare la/le varietà da cui/dalle quali è stato ottenuto il riso, ad esclusione delle varietà cosiddette tradizionali (Arborio, Roma, Baldo,



Carnaroli, Ribe, Vialone nano, S. Andrea) e delle varietà che possono fregiarsi del nome delle varietà tradizionali.

Per fare un esempio concreto, la varietà Selenio potrà essere venduta come "riso a grani tondi" o "riso tondo" o "riso Originario" e potrà eventualmente essere aggiunta la parola "Selenio". Nel caso di miscela con un'altra varietà tonda, ad esempio il Balilla, il prodotto potrà essere venduto come "riso a grani tondi Selenio Balilla" o "riso tondo Selenio Balilla" o "riso Originario Selenio Balilla".

Anche se le miscele sono ammesse, è comunque vietato miscelare risi di tipologie diverse (ad esempio i tondi con i medi), di gradi di lavorazione diversi (ad esempio il semigreggio con il lavorato) e di trattamenti subiti diversi (ad esempio il lavorato convenzionale con il parboiled).

Si tenga presente che con l'entrata in vigore del regolamento (UE) n.1169/2011 (13 dicembre 2014) la denominazione di vendita è stata sostituita dalla "denominazione dell'alimento" che corrisponde alla denominazione che figura sul lato della confezione dove è presente il peso; il che significa che non necessariamente la denominazione dell'alimento deve trovarsi sul lato frontale della confezione. Il decreto stabilisce che eventuali nomi di varietà specificati sulla confezione, magari sul suo lato frontale, debbano essere riportati anche nella denominazione dell'alimento.

Qualora il riso sia allo stadio di semigreggio o semilavorato, sulla confezione dovrà figurare il relativo stadio lavorazione ("semigreggio" o "integrale", "semilavorato"), così come l'eventuale trattamento subito ("parboiled") e il colore del pericarpo ("Nero", "Rosso" etc.), se diverso dal normale colore biancastro.

È stata introdotta la denominazione "miscela di risi colorati" per il prodotto ottenuto da due o più varietà di riso greggio che hanno colori diversi del pericarpo, a condizione che nella miscela sia presente almeno un riso pigmentato. Nella miscela sono ammesse lavorazioni diver-

se, trattamenti diversi e tipologie di riso diverse; pertanto, sarà possibile miscelare un riso lavorato tondo con un riso medio semigreggio pigmentato rosso e un riso lavorato lungo A parboiled, con la facoltà di indicare i nomi di tutte le varietà presenti nella miscela, ma con il divieto di indicare le denominazioni "generiche" (riso tondo, riso medio, riso lungo A e riso lungo B).

La valorizzazione delle varietà tradizionali

Il secondo carattere distintivo consiste nella valorizzazione delle varietà tradizionali che sono un patrimonio della filiera risicola italiana.

Per tali varietà sono state previste le seguenti denominazioni dell'alimento: Riso Arborio, Riso Roma o Riso Baldo, Riso Carnaroli, Riso Ribe, Riso Vialone nano e Riso S. Andrea.

Potranno godere di queste denominazioni i risi ottenuti dalla lavorazione delle varietà sopra riportate e dalla lavorazione delle varietà che rispettano determinati caratteri biometrici volti a garantire lo stesso comportamento alla cottura della varietà tradizionale a cui si riferiscono.

In questo caso non sono ammesse miscele di alcun tipo e non potranno essere utilizzate le denominazioni "generiche"; pertanto, per fare un esempio concreto, non sarà ammessa la seguente indicazione "riso lungo A Carnaroli"; se nella scatola è presente la varietà Carnaroli o una varietà che abbia caratteristiche analoghe in base ai parametri fissati dal decreto legislativo, allora l'unica denominazione possibile sarà "riso Carnaroli".

Qualora il riso sia allo stadio di semigreggio o semilavorato, sulla confezione dovrà figurare il relativo stadio lavorazione ("semigreggio" o "integrale", "semilavorato") e l'eventuale trattamento subito ("parboiled").

Il decreto legislativo stabilisce anche che sarà possibile aggiungere l'indicazione "classico" nel caso in cui nella confezione sia presente una delle varietà tradizionali (es. Carnaroli) e a condizione che sia garantita la tracciabilità varietale.

A questo proposito si specifica che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico, da adot-

tarsi entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore del decreto legislativo, saranno stabilite le condizioni per l'utilizzo dell'indicazione "classico" e i criteri per la verifica della tracciabilità varietale che verrà effettuata dall'Ente Risi.

Inoltre, l'Ente Risi avrà il compito di istituire e gestire il registro contenente tutte le varietà; ciò consentirà al settore di poter commercializzare le varietà di nuova iscrizione con la corrispondente denominazione dell'alimento fin dall'inizio di ogni campagna di commercializzazione.

Le sanzioni

Per quanto riguarda il capitolo delle sanzioni, gli importi sono notevolmente più alti rispetto a quelli previsti dalla Legge attuale.

Entrando nello specifico, è prevista una sanzione ammi-

nistrativa pecuniaria da 600 a 3.500 euro per chi, utilizzando una denominazione generica, indicherà sulla confezione il nome della varietà senza averlo indicato anche nella denominazione dell'alimento.

Se non verranno rispettate le caratteristiche qualitative previste nel decreto legislativo, si incappa in una sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 a 5.000 euro che verrà applicata anche per qualsiasi irregolarità relativa alle varietà tradizionali.

La sanzione amministrativa pecuniaria più elevata (da 2.000 a 8.000 euro) è prevista nel caso in cui chiunque utilizzi nella designazione e presentazione del prodotto

segnali raffiguranti marchi anche collettivi che possono indurre in errore il consumatore circa l'origine e la qualità del riso.

Ambiti di applicazione

Le nuove norme si applicheranno al riso venduto sul territorio nazionale, ma non al prodotto tutelato da un sistema di qualità riconosciuto dall'Unione europea (DOP e IGP). Inoltre, non sono soggetti al rispetto delle nuove regole i prodotti confezionati in Italia destinati all'estero e i prodotti legalmente fabbricati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia o in uno stato dell'EFTA (Islanda, Norvegia, Svizzera e Liechtenstein).

L'entrata in vigore del decreto legislativo non comporterà l'abrogazione immediata della Legge attuale che,

invece, rimarrà in vita per un periodo di 12 mesi, pertanto, il riso confezionato secondo quanto previsto dalla Legge n. 325 del 18 marzo

1958, purché prima della sua abrogazione, potrà essere venduto fino ad esaurimento delle scorte.

Per meglio specificare il contenuto del decreto legislativo l'Ente Nazionale Risi organizzerà dei corsi di formazione per gli operatori del settore in modo da agevolarne l'operatività.

Sanzioni più alte rispetto a quelle previste dalla Legge attuale per chi non si attiene alle nuove norme

Il decreto legislativo è stato approvato dal Consiglio dei Ministri lo scorso 28 luglio



**Materiali Plastici e Selleria Industriale
Isolanti Acustici e Termici**

I nostri clienti del settore
AUTOMOTIVE



I nostri clienti del settore
NAUTICO/NAVALE



OSIO SOTTO (BG)
Via C. Colombo, 15 - Via del Lavoro, 13
Tel. 035.4825011 - Fax 035.808825
info@mapspa.com - www.mapspa.com

Torna la Fiera di Isola della Scala



Dal 13 settembre all'8 ottobre

Girata la boa dei cinquant'anni, riparte la nuova edizione della Fiera dell'Isola. Dal 13 settembre al 10 ottobre, il padiglione delle Fiere di Isola della Scala diventa il punto di riferimento italiano del riso, in particolare del Vialone nano (il primo in Europa, nel 1996, a ottenere il prestigioso marchio d'Indicazione Geografica Protetta), e del risotto.

Il tradizionale appuntamento, che si svolge tra settembre e ottobre in provincia di Verona, riesce ad avvicinare al riso circa 500.000 persone ogni anno, risultando così l'evento gastronomico più visitato in Italia.

I visitatori arrivano soprattutto dal Veneto e da altre regioni del Nord Italia, in particolare dal Trentino Alto-Adige, Emilia-Romagna e Lombardia. Non sono mancati, negli ultimi anni, ospiti stranieri soprattutto dai vicini Paesi Europei.

La Fiera si tiene in parte all'interno di una struttura moderna in legno e

vetro, il Palariso, così denominato perché dall'alto ricorda appunto un chicco di riso, un open space di 4.800 metri quadrati inaugurato nel 2011. Accanto al Palariso, durante la Fiera, viene montata una tensostruttura di maggiori dimensioni per contenere tutti i visitatori e gli stand gastronomici. La particolarità della Fiera del Riso sta nella filiera cortissima dalla risaia al piatto. Infatti il riso ad Isola della Scala, e nei limitrofi comuni veronesi, viene coltivato da piccole aziende famigliari che in buona parte si occupano dell'intera filiera.

Il risotto all'Isolana - ricetta caratterizzata dall'uso in cucina di carne di vitello e di maiale - è in assoluto il più servito e a prepararla in fiera sono le riserie di Isola della Scala, ognuna con il proprio stand. Durante la manifestazione si tiene anche il Top Show, un evento nell'evento che porta a Isola della Scala chef e ristoratori provenienti da diverse regioni Italiane.

IL TOUR Un nutrito gruppo di imprenditori ha visitato le aziende che stanno portando avanti progetti in questo settore

Risicoltori alla scoperta del baby rice

Lo scorso 29 agosto, l'Ente Risi ha organizzato il primo field tour del progetto Babyrice che è stato contraddistinto da una buona affluenza e da un significativo interesse dei risicoltori che hanno partecipato a quest'esperienza.

Durante la mattinata sono state visitate le aziende partner del progetto, finanziato dalla Re-

gione Lombardia, seguendo un percorso che si è sviluppato interamente nella provincia di Pavia: partiti dall'Azienda Agricola Daghetta Giovanni di Robbio si è poi passati nei campi pilota della Società Agricola Braggio e Carnevale Miacca a Zeme e, da ultimo, ci si è spostati a Gallivola presso gli appezzamenti dell'Azienda Agrico-

la Gamalerio Paolo e Roberto.

In ciascuna azienda si sono alternate le presentazioni dei ricercatori dell'Ente Nazionale Risi relative alle passate esperienze in materia di contaminanti (cadmio e arsenico) e frutto di una lunga attività sperimentale. Sono inoltre state illustrate le tecniche messe in atto nei campi pilota con lo

scopo di prevenire o limitare l'accumulo di contaminanti nella granella. Il piano sperimentale ha, infatti, previsto la realizzazione su scala aziendale di una prova di confronto tra diverse gestioni dell'acqua, una prova varietale e di densità di semina e una prova di valutazione di fertilizzanti potenzialmente in grado di limitare l'accumulo di

contaminanti.

I ricercatori dell'Università degli studi di Torino hanno, quindi, illustrato i primi risultati ottenuti dalle analisi dei suoli provenienti dagli appezzamenti in cui sono state svolte le prove, mentre i ricercatori dell'Università Cattolica di Piacenza hanno divulgato i risultati relativi ai contenuti di arsenico, cadmio e micotossine nella granella prelevata dai campi pilota durante la passata stagione. I titolari delle aziende, infine, sono intervenuti per riportare la propria esperienza.



L'EFFICACE DISINFESTAZIONE - DEL - RISONE

K-OBIOL® + PYGRAIN® + PHYTOROB®
MISCELA PRONTA ALL'USO PER IL TRATTAMENTO DIRETTO

La combinazione di K-OBIOL®, PYGRAIN® e PHYTOROB® rappresenta la soluzione più efficace e sicura per il trattamento di tutti i cereali.

- ◆ Azione sinergica ancora più efficace,
- ◆ Elevato potere abbattente.
- ◆ Garantisce una protezione duratura nel tempo (fino a 12 mesi).



PROTEZIONE CEREALI



CONTROLLO INSETTI



PROGETTO IGIENE



ATTREZZATURE

NEWPHARM®
Agro & Biocides

Scopri tutte le soluzioni www.protezionecereali.it




K-OBIOL® ULV6 - Reg. n° 6555 e PYGRAIN® - Reg. n° 12763 sono prodotti fitosanitari autorizzati dal Ministero della Salute.



A Cascina Salsiccia il futuro del riso

Le novità varietali che vedremo in risaia, gli innovativi fungicidi ed erbicidi che impediranno la contaminazione del riso, i fertilizzanti che lo renderanno più forte e produttivo. A Cascina Salsiccia di Vigevano, nell'Azienda Agricola Carlo e Riccardo Marchesani, lo scorso 30 agosto è andato in scena il futuro del riso. Oltre 200 operatori del settore hanno avuto modo di toccare con mano, attraverso le visite in campo, cosa dovranno aspettarsi nei prossimi anni. La giornata, organizzata

Visite in campo per oltre 200 operatori del settore che hanno toccato con mano cosa aspettarsi nei prossimi anni

dall'Ente Nazionale Risi, è cominciata con la presentazione delle prove di varietà convenzionali con tecnologia Clearfield proposte dalle varie ditte sementiere, alcune in nuova iscrizione: Franco Sciorati, tecnico dell'Ente Risi, ne ha illustrato caratteristiche e le potenzialità produttive. Gli operatori risicoli hanno mostrato molto interesse alle prove dedicate agli erbicidi e alle sperimentazioni con i fungicidi. In particolare, il settore di patologia del Centro Ricerche sul Riso ha eviden-

ziato i primi risultati di un'ampia prova di screening dei fungicidi registrati e in prossima registrazione, un'attività che assume un'importanza particolare vista la recente riduzione delle sostanze at-

tive utilizzabili per il brusone. La giornata si è conclusa con un convegno dove Enrico Losi, dell'Ente Nazionale Risi, ha fatto il punto sulla situazione attuale del mercato del riso, segnalando in par-

ticolare la crescita delle esportazioni sia italiane sia comunitarie. Altrettanto positiva è la constatazione che le superfici destinate a riso sembra stiano indirizzandosi verso un equilibrio tra indica e

japonica. Restano, però, restano diversi elementi di preoccupazione, a cominciare da un livello record di stock (si stimano 140.000 tonnellate) e da un'importazione sempre consistente dai Paesi Meno Avanzati. A questo proposito, il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà, ha illustrato la strategia volta a consentire alla Commissione Europea di avviare la procedura per la clausola di salvaguardia: nei prossimi mesi verrà presentata attraverso il Ministero delle politiche agricole la documentazione che permetterà questo fondamentale passaggio da cui dipende molta parte della sopravvivenza del settore risicolo.



Alcune immagini che raccontano la giornata svoltasi a Cascina Salsiccia presso l'Azienda agricola Carlo e Riccardo Marchesani, lo scorso 30 agosto, e organizzata dall'Ente Nazionale Risi



Bloc notes

A cura della Confagricoltura Vercelli Biella

di Paolo Guttardi

Sovescio, le regole

I positivi risvolti ambientali e agronomici del sovescio hanno indotto la Regione Piemonte a inserire questa pratica nell'ambito del PSR 2014-2020 come impegno accessorio alle operazioni relative alla Produzione Integrata (op. 10.1.1), alla conservazione della Biodiversità in risaia (op. 10.1.2) e all'agricoltura conservativa (op. 10.1.3). Il contributo comunitario è finalizzato a compensare i costi diretti e indiretti della pratica. L'impegno richiede di seminare come coltura intercalare un'erbaio da sovescio autunno-vernino utilizzando semente con prevalenza di graminacee, leguminose o crucifere, in purezza o consociate. E' ammissibile

quindi anche l'erbaio di graminacee in purezza, incluso quello di loiessa.

Con una sua nota l'assessorato Agricoltura ha evidenziato le regole tecniche da seguire, con particolare riferimento alle quantità minime di semente per ettaro e alle epoche di semina e di interrimento. Date che, almeno nel caso della risaia, possono creare problemi soprattutto nel caso di impraticabilità dei terreni in conseguenza di particolari andamenti meteorologici.

Le tappe per la Pac post 2020

Con la presentazione dei risultati della consultazione pubblica on-line è iniziato il

percorso per costruire la Pac post 2020, con le parole chiave: ambiente, cambiamenti climatici, qualità degli alimenti, occupazione ed innovazione. Dai risultati è emerso che il sostegno agricolo dovrà essere destinato con forza alla protezione delle risorse ambientali, al contrasto dei cambiamenti climatici e alla produzione di cibo sostenibile. Quali strumenti si adotteranno e soprattutto quali saranno le priorità e il relativo budget finanziario non sono ancora delineati. Per ora l'esito della consultazione sembra declinare in chiave comunitaria l'antico detto della botte piena e della moglie ubriaca, considerando anche il fatto che il 93% dei partecipanti alla consultazione pubblica non sono coinvolti direttamente nell'agricoltura.

L'anno della siccità

Nell'anno della grande siccità la risaia, fatto salvo alcune zone del Centro Sesia gestite dal Consorzio di bonifica della Baggia biellese e vercellese che ha segnalato

nel mese di luglio una riduzione media del 40%, si è salvata. Ma nel clamore mediatico la risaia si è vista, ancora una volta, accreditare della fama di grande sperperatrice della preziosa acqua irrigua.

Immedie le preziose e corrette argomentazioni dei grandi Consorzi irrigui, volte a confutare tale affermazione, ponendo in risalto il fatto che nel territorio risicolo le acque vengono utilizzate più volte, riprese dalla rete di fontanili e canali drenanti. Inoltre il territorio risicolo funziona come una grande "spugna" che assorbe l'acqua e la restituisce al Po proprio quando è più necessaria.

Peraltro, se le elevate temperature hanno favorito, nel breve periodo, l'irrigazione, sciogliendo i ghiacciai a quote sempre più elevate, esse rappresentano però nel prossimo futuro un forte boomerang, perché i ghiacciai consumati nella calda estate 2017, non si riformano più, rendendo imprescindibile programmare oggi le necessarie infrastrutture di accumulo per essere pronti a sopperire a tali lacune.

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 25 366	Gianluca Bertone	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
Indirizzo	Via San Vittore, 40
Città	20123 Milano
Telefono	02 8855111
Fax	02 861372
E-mail	info@enterisi.it
Orari	Lun-Ven: 9,30-12,30 13,30-17,00
Servizi	Presidenza Direzione Generale Area mercati e Rapporti UE Amministrazione - Personale URP - CED
Sede	Centro Ricerche sul Riso
Indirizzo	Strada per Ceretto, 4
Città	27030 Castello D'Agogna
Telefono	0384 25601
Fax	0384 98673

E-mail	corr.info@enterisi.it
Orari	Lun-Ven: 9,30-12,30 13,30-17,30
Servizi	Biblioteca - Laboratori
Sede	Centro Operativo
Servizi	Emissioni certificati Dichiarazione esp. Raccolta denunce e documenti
Telefono	0161 257031
Fax	02 30131188
E-mail	richieste@enterisi.it
Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30
Sede	Sezione di Ferrara
Indirizzo	Via Leoncavallo, 1
Città	44021 Codigoro
Telefono	0533 713092

Fax	0533 713405
E-mail	sez.ferrara@enterisi.it
Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30
Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni
Sede	Sezione di Novara
Indirizzo	Via Ravizza, 10
Città	28100 Novara
Telefono	0321 629895
Fax	0321 612103
E-mail	sez.novara@enterisi.it
Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30
Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni
Sede	Sezione di Pavia
Indirizzo	Via Calatafimi, 13
Città	27100 Pavia

Telefono	0382 24651
Fax	0382 304820
E-mail	sez.pavia@enterisi.it
Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30
Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni
Sede	Sezione di Vercelli
Indirizzo	P.zza Zumaglini, 14
Città	13100 Vercelli
Telefono	0161 257031
Fax	0161 213209
E-mail	sez.vercelli@enterisi.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@enterisi.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@enterisi.it
Orario	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 98672
E-mail	rese.mortara@enterisi.it
Orari	Venerdì 8,30-12,30
Servizi	Rese alla lavorazione
Sede	Ufficio di Oristano
Indirizzo	Via Enrico Mattei, 92
Città	09170 Oristano
Telefono	0783 78641
Fax	0783 72557
E-mail	uff.oristano@enterisi.it
Orario	Lun-Ven: 8,30-12,30 13,30-16,30
Servizi:	Assistenza tecnica - Uff.Buoni

IL CONTENZIOSO Vinta la battaglia legale: impedito a un privato di registrare a livello europeo il marchio

L'Ente Risi salva il Carnaroli

Carrà: «Si conferma l'efficacia della nostra azione nella tutela delle varietà di riso italiano»



Il Carnaroli è salvo! Esercitando la propria funzione di organismo di tutela del riso italiano, l'Ente Nazionale Risi ha impedito a un privato di registrare a livello europeo il marchio "Carnaroli": ciò gli avrebbe permesso di vendere con questo nome risone, riso lavorato, prodotti trasformati e servizi di ristorazione.

La complessa battaglia legale è scoppiata nel di-

cembre del 2016, quando un soggetto privato ha depositato all'ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale una domanda di registrazione della denominazione "Carnaroli" per una molteplicità di prodotti e servizi (riso, torte di riso, snack a base di riso, cereali in chicchi non lavorati, riso non lavorato, servizi di ristorazione). L'Ente Nazionale Risi si è op-

posto al benessere dell'ufficio europeo e l'esame è stato riaperto, concludendosi il 20 giugno 2017 con il respingimento della domanda e dei ricorsi presentati dal richiedente il marchio. In particolare, l'Ente Nazionale Risi ha dimostrato che il nome "Carnaroli" è descrittivo e non distintivo: per questo non può essere registrato, ai sensi dell'articolo 7, para-

grafo 2, RMUE. Inoltre, è stato sottolineato, un marchio registrato "Carnaroli" sarebbe ingannevole e creerebbe «un ingiustificato privilegio» per un singolo soggetto.

«E' un successo importante - ha commentato il presidente dell'Ente Nazionale Risi Paolo Carrà - che conferma l'efficacia dell'azione dell'Ente nella tutela delle varietà di riso

italiano. Se non avessimo vigilato e non ci fossimo opposti, un privato si sarebbe appropriato del lavoro di valorizzazione portato avanti dal 1974 dalla filiera italiana e sarebbe stata compromessa la stessa legge sul mercato interno, che il governo sta concludendo. Abbiamo sventato lo "scippo legale" del nome di una varietà su cui si è investito tanto e che è si-

nonimo di risotto».

Su questo tema abbiamo chiesto il parere di cinque famosi chef italiani: Christian Costardi del ristorante Cinzia di Vercelli, Martina Caruso del Signum di Salina (Me), Mariangela Susigan della Gardenia di Caluso (To), Gennaro Esposito della Torre del Saracino a Vico Equense (Na) e Luisa Valazza del ristorante Al Sorriso di Soriso (No).

CHRISTIAN COSTARDI Chef del ristorante Cinzia di Vercelli

Carnaroli vietato? Un terremoto

«E' impossibile fare a meno della varietà Carnaroli». Parola di Christian Costardi (nella foto insieme al fratello Manuel). Lo chef del ristorante Cinzia di Vercelli, una stella Michelin, saluta con soddisfazione la vittoria dell'Ente Nazionale Risi che il 20 giugno è riuscito a evitare che il nome "Carnaroli" diventasse un marchio privato.

«E' impossibile fare a meno della varietà Carnaroli, quando si parla di riso e di risotto perché, per il senso comune, Carnaroli è sinonimo di qualità. Ritengo sia ormai una percezione radicata», è la convinzione di Costardi. «Credo sia importante che il Carnaroli resti un marchio nazionale

con una sua scheda di selezione - continua lo chef piemontese - Questo fa sì che ci sia un controllo severo sulla qualità, qualità sulla quale non si fa mai abbastanza attenzione. Bene ha fatto, quindi, l'Ente Nazionale Risi a costituirsi contro il privato che rivendicava l'appropriazione del nome Carnaroli. Se ciò si fosse verificato ritengo ci sarebbe stato un momento di grande confusione, un vero e proprio "terremoto" all'interno del disciplinare

del riso che avrebbe richiesto di rifare a ritroso il cammino fatto con la varietà Carnaroli selezionando un riso altrettanto importante per qualità e nome».



MARIANGELA SUSIGAN Chef della Gardenia di Caluso (To)

L'Ente Risi ha tutelato la libertà

Secondo Mariangela Susigan, titolare della Gardenia di Caluso (To) aver evitato la registrazione del marchio è decisivo perché tutti i consumatori possano continuare a scegliere la varietà che prediligono

La vittoria dell'Ente Risi nella battaglia europea sul Carnaroli è «un risultato che continuerà a dare a noi chef e ai consumatori la libertà di scegliere tra le tante proposte di aziende che producono, lavorano e commercializzano i loro Carnaroli».

La chef de La Gardenia di Caluso non ha dubbi sulla bontà dell'iniziativa dell'Ente Nazionale Risi contro un privato che voleva registrare il nome del pregiato riso italiano, «perché il Carnaroli ha delle caratte-

ristiche fondamentali per la cucina professionale: si riesce a lavorare bene e non scuoce. E' poi importante che il risotto venga bene anche se non escono

direttamente dalle mie mani. La varietà Carnaroli si presta, infatti, anche molto bene ad essere lavorata da mani più giovani e meno esperte. E' anche vero tuttavia che c'è Carnaroli e Carnaroli». Infatti, sottolinea, «non è detto che tutte le partite di Carnaroli siano all'altezza di ciò che ci si aspetta di norma in cucina; quindi è necessario che lo

chef sappia scegliere bene e impari, fatte le dovute prove e riprove, a selezionare il Carnaroli a lui più confacente».



LUISA VALAZZA Chef del Sorriso a Soriso (No)

Evitato un danno alle aziende

Luisa Valazza, titolare del ristorante Al Sorriso di Soriso (Novara), due stelle Michelin, considera fondamentale la vittoria dell'Ente Nazionale Risi che è riuscito a opporsi alla richiesta di registrazione del nome "Carnaroli" da parte di un privato.

«Ci sarebbe mancato altro che ad essere danneggiate, in un momento già così difficile per la collocazione del riso italiano, fossero state le piccole e medie aziende italiane che producono un riso di eccellenza».

E approfitta delle pagine de Il Risicoltore per lanciare una sorta di "appello": «Sarebbe importante, intelligente

e utile che si cominciasse tutti, proprio in Italia, a cominciare dai ristoratori e dagli chef per arrivare al semplice consumatore (famiglia o single), ad usare di più il riso in cucina. Credo che se ne usi troppo poco e continuo a stupirmi di questo perché io, al contrario, lavorando molto con gli stranieri, propongo moltissimo il riso, soprattutto il risotto, e vedo che, più conoscono il prodotto e la sua versatilità in cucina, più lo apprezzano, lo chiedono al ristorante e lo acquistano».

E questo vale soprattutto per la varietà Carnaroli «la migliore per cucinare un risotto».



GENNARO ESPOSITO Chef della Torre del Saracino di Vico Equense

Marchio Carnaroli? Una beffa!

Gennaro Esposito, chef premiato da 2 stelle Michelin, titolare del ristorante Torre del Saracino a Vico Equense (Na) innanzitutto si complimenta con l'Ente Nazionale Risi per l'iniziativa che ha salvato il Carnaroli.

«La battaglia portata avanti dall'ENR in difesa della varietà Carnaroli è stata non solo dovuta ma imprescindibile per la sopravvivenza delle piccole e medie aziende risicole di qualità italiane. La perdita della varietà Carnaroli, nelle sue diverse lavorazioni e promozioni aziendali, sarebbe poi stata non solo una

grave perdita, una vera beffa per consumatori e utilizzatori di settore che da sempre apprezzano una varietà che è un vero vanto della storia della risicoltura e della gastronomia italiana...».

Anche perché, è l'opinione dello chef del Torre del Saracino, «l'uso del Carnaroli è basilare e fondamentale per l'esecuzione di un buon risotto. La varietà, infatti, ha le caratteristiche giuste per garantire al piatto cremosità, gusto e tenuta di cottura». Quindi, senza il Carnaroli, è a rischio anche il risotto...



MARTINA CARUSO Chef del Signum di Salina (Me)

Condivido la battaglia dell'Ente Risi

Non ha esitazioni Martina Caruso, chef del Signum di Salina (Me), una stella Michelin, nel commentare la contesa legale con cui l'Ente Nazionale Risi ha evitato che un privato riuscisse a registrare il marchio "Carnaroli" in Europa:

«Condivido la "battaglia" che l'Ente Nazionale Risi ha fatto per la tutela della varietà Carnaroli».

La chef di Salina spiega, tra l'altro, che non potrebbe fare a meno del riso Carnaroli. «E' fondamentale per la mia cu-

cina nel caso debba cucinare un risotto o gli arancini e non amo molto le altre varietà di riso - sostiene Martina Caruso - Il Carnaroli, anche per i clienti meno avvezzi al riso e al risotto, è davvero garanzia di eccellenza e di qualità e quindi

risponde perfettamente alle mie esigenze sia in cucina sia come chef italiana che ama usare prodotti italiani». E aggiunge: «Uso il Carnaroli per tre motivi: mantiene la cottura, conserva una bella gemma, è un prodotto italiano».



L'INTERVISTA La pugliese Anna Gentile da una decina d'anni propone ricette e consigli sul suo blog "Anna The nice"

«Il riso, un alimento estremamente versatile»

«Preferisco Carnaroli per i risotti, integrale per le minestre, selvaggio da abbinare alle vellutate e nero per i piatti esotici»

Paoletta Picco

Quando è nato il suo blog e con quale motivazione e perché Anna The Nice?

«Il mio blog è nato nove anni fa in un momento in cui ero libera da impegni lavorativi. Ho pensato di approfittarne per mettermi in gioco con le mie passioni, per dividerle con altri e cercare di fare di questa condivisione anche un lavoro. Il nome di un blog ha sempre una sua significato o una ragione. In quel periodo c'era un mio carissimo amico che traduceva erroneamente in inglese il mio cognome (Gentile) con 'The Nice', antepoendo l'articolo al cognome, come si usa fare a Milano. E così da quel simpatico errore è nato il nome del mio blog».

Belle foto, ricette, corsi di cucina: parliamo del suo sito. Chi lo cura? Se lo cura lei quanto tempo vi dedica?

«Curo direttamente e interamente il mio blog. Testi, ricette e foto sono tutte mie produzioni e quando mi dicono che è tutto molto bello e gradevole mi fa davvero molto piacere. Curare bene un blog significa averlo sempre in mente e trasformare questo legame mentale in un'abitudine che non ti lascia mai. Non c'è ricetta



chi è

Pugliese di nascita, nonostante la passione per i viaggi l'abbiano spesso portata in giro per il mondo, ha sempre vissuto in Puglia. Come tutte le famiglie del sud italiano, anche quella di Anna Gentile ha sempre coltivato grande passione per la buona tavola e la convivialità. Entrambe un veicolo di amore e amicizia. Così, già da bambina, Anna impara a cucinare. L'amore per la cucina l'avvince sin da subito.

«All'inizio - dice - mi accontentavo di saper girare bene una buona crema pasticcera con il cucchiaino per poi passare alla pasta

fresca e agli impasti per le focacce». Crescendo, crescono con Anna altre passioni che si affiancano a quella per la cucina. Tra queste la lettura e la scrittura che Anna cerca di conciliare con il lavoro e il ruolo di moglie e di madre. Quando gli impegni di lavoro e di famiglia glielo permettono (circa dieci anni fa), forte della bravura come "cuoca" casalinga mediterranea, crea il suo blog (www.annathenice.com). «Oggi - afferma - cucino per chi amo e insegno nei miei corsi di cucina mediterranea a fare altrettanto con i propri cari».

o ingrediente, infatti, che io veda estraneo a una sorta di inquadratura. Così come non c'è storia o accadimento giornaliero che io non abbia desiderio di raccontare. E tutto questo con grande semplicità a partire dalla scelta degli ingredienti, sino alla preparazione del set fotografico, alla stesura del testo della ricetta e a tutto ciò che si riferisce alla post produzione delle foto e all'attività social di promozione. E' davvero un bell'impegno, tuttavia decisamente gratificante. Anche la formula dei miei corsi di cucina è particolare: si traducono in una vera e propria full immersion nella realtà pugliese, e durano un intero giorno. Si comincia con il raduno e la conoscenza degli

iscritti con cui subito si va al mercato per l'acquisto degli ingredienti; poi si va insieme al trullo dove, assegnata a ciascuno una postazione, si impastano pane, focacce, polpette e si preparano i piatti base di quello che sarà il pranzo. Non si assaggia nulla durante la fase di preparazione.

Solo alla fine, seduti a tavola, ci si lancia nell'assaggio condividendo pensieri, dubbi, opinioni, racconti di storie e di vita. E questo è più facile assaporando del buon cibo. Non c'è un

orario per la fine dei miei corsi. Ci si alza da tavola quando se ne ha voglia. Come succede in ogni famiglia pugliese».

Come definisce la sua cucina?

«La mia cucina è decisamente mediterranea. Vivendo in Puglia, nella zona della Murgia, mi ritengo molto fortunata per la qualità dei prodotti che offre il mio territorio. Il trullo di mia proprietà, dove svolgo i corsi di cucina, poi, è anche il luogo dove la mia famiglia e io amiamo trascorrere il tempo libero, coltivando un orto che ci regala ottime verdure profumate della nostra terra e del nostro sole forte.

Abbiamo anche alberi da frutto grazie ai quali preparo delle buone marmellate e oltre una ventina di alberi di ulivo che ci forniscono l'olio per un anno. E' dunque inevitabile che le mie ricette siano quasi tutte ricche di verdure e cereali e profumate di erbe aromatiche e di olio buono».

Adoro preparare i risotti, con lentezza, assaporando ogni singolo movimento e fermandomi al momento giusto per lasciare la preparazione morbida come deve essere

tile. Può essere di grande aiuto quando hai poco tempo e vuoi prepararlo in anticipo e condirlo o saltarlo in mille varianti. Ma può essere anche una base ideale per piatti elaborati ed eleganti».

Allora parliamo di riso. Quale ricordo infantile lega al riso e poi quando e in che modo ricorda di averlo assaggiato la prima volta?

«Durante la mia infanzia sembrava che il riso in bianco con olio extravergine di oliva e parmigiano fosse la soluzione di tutti i mali. Appena c'era un piccolo malessere, mia mamma preparava subito questo piatto



che amavo molto e che mi parlava del suo amore e della sua attenzione per me. Inoltre, nelle fredde giornate d'inverno, ci preparava anche la minestra di riso e patate che, ad ogni cucchiata, profumava di alloro e scorza di formaggio sciolta. Minestre fantastiche, semplici e "piene" di amore».

Cosa dice dei risotti?

«Amo moltissimo i risotti e - famigliari, amici e corsisti - mi dicono che i miei sono davvero buoni. So di non essere modesta nel dirlo. Amo soprattutto il risotto con i funghi, oppure con pere e gorgonzola, oppure ancora con fiori di zucca e burrata. E poi amo cucinare i risotti alla pescatora. Insomma mi sa che mi piacciono proprio tutti. Adoro prepararli, con lentezza, assaporando ogni singolo movimento e fermandomi al momento giusto per lasciare la preparazione morbida come deve essere e all'onda. Ritengo che cucinare un buon risotto risolve la riuscita sia di un pranzo rustico

che elegante».

Quali sono le varietà di riso preferite da "Anna The Nice"?

«Carnaroli per i miei risotti, integrale per le mie minestre, selvaggio da abbinare alle mie vellutate, nero per i miei piatti esotici».

Come si è verificato per pasta e pizza che sono ormai unanimemente riconosciute ambasciatrici del made in Italy, crede che si possa fare di più per promuovere il riso e il risotto anche all'estero?

«Credo che il risotto sia uno dei piatti più affascinanti e appassionanti della cucina italiana. E se dovessi promuoverlo direttamente credo che andrei semplicemente in giro per il mondo per farlo assag-

giare. Si potrebbe poi affiancare alla promozione diretta e sul campo anche quella sul blog postando le ricette e le fotografie o ancora i filmati di risotti davvero made in Italy quindi molto lontani dalla triste copia che ne fanno le interpretazioni straniere molto diverse dalla nostra cultura gastronomica».

Altri progetti a breve-medio termine?

«Ho in cantiere tanti progetti. Primo tra tutti, quello della casa-vacanza con annesso orto biologico che si realizzerà non appena avrò completamente restaurato il trullo di famiglia, battezzato e conosciuto come 'Trullo the Nice'. Quello sarà il luogo deputato anche per i corsi di cucina. Altro progetto? La stesura di alcuni libri di cucina e la messa a punto di videoricette su un canale tutto mio. Non dico altro per scaramanzia».

La ricetta

Vellutata di zucca con riso selvaggio e porri croccanti

Ingredienti per 4 persone

300 g di zucca già pulita, due patate grosse, un porro, cinque cucchiaini di olio extravergine di oliva, quattro tazzine da caffè colme di riso selvaggio.

Esecuzione

Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti, tagliare a cubetti anche la zucca, eliminare le foglie esterne del porro e tagliare a rondelle

il porro fino alla parte verde.

In una pentola versare tre cucchiaini di olio, i cubetti di patate e di zucca, le rondelle chiare del porro e far rosolare. Coprire di acqua, salare e portare a cottura a fuoco medio per circa venti minuti.

Lessare nel frattempo il riso selvaggio, scolarlo. In una padella versare gli altri due cucchiaini di olio e far rosolare a fuoco vivace la parte verde del porro tagliato anch'esso a rondelle. Tenerle in caldo.

Appena patate, zucca e porri saranno cotti, spegnere il fuoco e frullare con un frullatore a immersione, aggiungendo o togliendo la parte liquida fino a raggiungere la consistenza di una vellutata. A piacere si può aggiungere anche qualche cucchiaino di panna per dare un tocco più morbido.

Assemblare il piatto versando in una ciotola un mestolo di vellutata, una manciata di riso e decorare con i porri verdi croccanti.



Osservatorio Internazionale

A cura di Graziella Melina

RICE OUTLOOK/1 Secondo il rapporto statunitense, a livello mondiale si dovrebbero toccare i 483,7 milioni di tonnellate

Significativo balzo della produzione

In crescita anche l'area globale coltivata a riso che dovrebbe toccare i 161,9 milioni di ettari, in rialzo di 0,9 milioni di ettari

Numeri in crescita per la coltivazione mondiale di riso. Secondo il rapporto Rice Outlook di luglio, la produzione globale di riso nel 2017/18 si stima tocchi i 483,7 milioni di tonnellate, 2,6 milioni di tonnellate in più rispetto alle precedenti proiezioni; e in aumento è anche l'area globale coltivata a riso che dovrebbe toccare i 161,9 milioni di ettari, in rialzo di 0,9 milioni di ettari rispetto allo scorso anno.

Entrando nel dettaglio, la produzione dell'India per il 2017/18 si calcola sia in aumento di 2 milioni di tonnellate e raggiunga quota 108 milioni di tonnellate. In crescita anche quella thailandese (+0,9 milioni di tonnellate) che dovrebbe raggiungere quota 20,4 milioni di tonnellate, in rialzo del 6% rispetto all'anno passato, e la produzione di riso vietnamita che si incrementerà di 350mila tonnellate per un totale di 28,45 milioni di tonnellate. Segno meno, invece, per la produzione del Madagascar: nel 2017/18 si stima un calo di 0,2 milioni di tonnellate per un totale di 2,05 milioni di tonnellate.

A fronte dell'incremento produttivo, però, si registra un trend lievemente in calo per il consumo globale di riso che si dovrebbe attestare a 479,69 milioni di tonnellate, 0,1 milioni di tonnellate in meno rispetto alle precedenti proiezioni e 1,5 milioni di tonnellate in meno rispetto al record toccato nel 2016/17. Il consumo si valuta sia in calo per Birmania, Madagascar, Perù e Stati Uniti, mentre si calcola in aumento in Bangladesh e Nepal.

Per quanto riguarda le scorte finali globali, il dipartimento dell'Agricoltura statunitense calcola che nel 2017/18 tocchino i 122,5 milioni di tonnellate, 2 milioni in più rispetto alle precedenti stime e 4 milioni di tonnellate in rialzo rispetto



al 2016/17. Si tratta del più grande quantitativo di scorte finali globali dal 2001/02. Si distinguono, però, per una diminuzione delle scorte finali alcuni Paesi importanti come Thailandia, Giappone, Corea del Sud e Stati Uniti.

In merito alle esportazioni di riso, si stima che quelle dell'India nel 2018 siano in rialzo di 1 milione di tonnellate per un totale di 11 milioni di tonnellate, 0,5 milioni di tonnellate in più rispetto all'anno precedente. Così l'India si conferma il più

grande Paese esportatore dal 2012. Le esportazioni della Cina si valuta siano in rialzo di 100mila tonnellate per un totale di 900mila tonnellate, mentre quelle del Perù in diminuzione di 10mila tonnellate e dovrebbero raggiungere le 50mila tonnellate.

Per quanto riguarda, infine, le importazioni, in diversi Paesi si registrano incrementi significativi: è il caso del Bangladesh, dove si stima siano aumentate di 300mila tonnellate per un totale di 700mila tonnellate, del Madagascar (in aumento del 43% rispetto allo scorso anno) e del Nepal, in rialzo di 50mila tonnellate per un totale di 600mila tonnellate. Raggiungono i 5 milioni di tonnellate le importazioni della Cina (in rialzo di 0,2 milioni di tonnellate) confermando il Paese asiatico come il più grande importatore.

India, scorte in aumento

L'India si è posta l'obiettivo di ottenere un rifornimento di riso superiore a 37,5 milioni di tonnellate per la stagione 2017-18, a partire da ottobre purché riesca ad ottenere una buona produzione. Secondo quanto riporta il sito dnaindia.com, l'approvvigionamento del riso da parte del governo ha toccato quota 34,35 milioni di tonnellate nella stagione di commercializzazione del 2016-17 (ottobre-settembre). L'appalto ha già superato l'obiettivo fissato per quest'anno pari a 33 milioni di tonnellate. Secondo il piano del governo, il Punjab dovrebbe procurare 115 lakh di tonnellate, Chattisgarh 48 lakh di tonnellate, Uttar Pradesh 37 lakh di tonnellate, Haryana e Odisha 30 lakh di tonnellate ciascuna, Andhra Pradesh 25 lakh di tonnellate e West Bengal 23 lakh di tonnellate. Il governo ha esaminato con gli Stati il tipo di accordi in atto per l'approvvigionamento di risone con i Paesi produttori. La Food Corporation of India (Fci) e le agenzie statali sono impegnate intanto nelle operazioni di approvvigionamento. Il risone viene procurato al prezzo minimo di supporto. Per la stagione 2017-18, il governo ha fissato il prezzo minimo del risone di varietà "comune" a 1.550 rupie per quintale, mentre quello della varietà di grado "A" a 1.590 rupie per quintale.

RICE OUTLOOK/1 Si dovrebbe attestare a 2,48 milioni di acri, in diminuzione addirittura del 20% rispetto all'anno passato

Stati Uniti, netto calo dell'area coltivata a riso

Le previsioni sulla produzione 2017/18 del riso statunitense subiscono un netto peggioramento: il rapporto Rice Outlook di luglio stima, infatti, una significativa diminuzione del 5% per un totale di 191,3 milioni di cwt. Ancora più pesante il dato relativo all'area coltivata: si dovrebbe attestare a 2,48 milioni di acri, in calo addirittura del 20% rispetto all'anno passato. In particolare, la produzione di riso a grana lunga per il 2017/18 si stima sia in calo del 4% per un totale di 136,4 milioni di cwt (-18% rispetto all'anno precedente). E', invece, del 7% la caduta della produzione di riso a grana medio e piccola, per un totale di 54,9 milioni di cwt (-5% rispetto al 2016/17).

Segno meno anche per le forniture totali di riso statunitense: si stima una diminuzione dell'11% per un totale di 261,6 milioni di cwt, 9,5 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti proiezioni e 32,5 milioni di cwt in calo rispetto all'anno scorso.

In particolare, le forniture di riso a grana lunga si calcola tocchino i 188,9 milioni di cwt, l'1% in meno rispetto alle stime dello scorso mese e il 10% in meno rispetto all'anno passato. Le forniture totali di riso a grana medio piccola si calcola tocchino i 69,9 milioni di cwt, quasi il 15% in meno rispetto all'anno passato e il volume più basso dal 2008/09.

Attestandosi a 46,1 milioni di cwt, per il 2017/18 restano invariate le proiezioni sulle scorte iniziali di riso, comunque quasi l'1% in meno rispetto all'anno precedente. Nel dettaglio, le scorte iniziali a grana lunga si stima tocchino i 31,5 milioni di cwt, il 14% in più rispetto alle precedenti stime e il 39% in più rispetto all'anno passato (il volume più alto dal 2011/12), mentre le scorte a grana medio piccola dovrebbero toccare gli 11,8 milioni di cwt, il 24% in meno rispetto alle precedenti proiezioni e il 44% in meno rispetto all'anno pas-



sato.

Secondo il dipartimento dell'Agricoltura statunitense, le importazioni di riso nel 2017/18 si calcola tocchino i 24,2 milioni di cwt, 0,2 milioni in più rispetto alle precedenti stime e il 3% in più rispetto all'anno passato.

Per quanto riguarda l'utilizzo totale di riso statunitense, nel 2017/18 si calcola tocchi i 229 milioni di cwt, 8 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti stime e l'8% in meno rispetto allo scorso anno. Attestandosi a 120 milioni di cwt, l'utilizzo totale domestico e residuo per il 2017/18 si stima sia in calo di 5 milioni di cwt rispetto alle precedenti proiezioni e il 9% in meno rispetto all'anno passato. In partico-

lare, l'utilizzo domestico e residuo di riso a grana lunga si calcola tocchi i 92 milioni di cwt, 3 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti stime (l'8% in meno rispetto all'anno passato), mentre quello a grana medio piccola si valuta raggiunga i 28 milioni di cwt (-12,5%).

Le esportazioni totali nel 2017/18 si stima tocchino i 109 milioni di cwt, 3 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti stime e il 6% in meno rispetto alle proiezioni precedenti. Infine le scorte finali che, per il 2017/18, dovrebbero toccare i 32,6 milioni di cwt, 1,5 milioni di cwt in meno rispetto alle precedenti proiezioni e il 29% in calo rispetto all'anno passato.

Texas, l'accordo con la Cina promette bene

Per l'industria del riso del Texas, che vale circa 100 milioni di dollari l'anno agli agricoltori, si aprono nuove opportunità di crescita grazie all'accordo che consente la vendita di riso Usa in Cina. Come riporta il sito houstonchronicle.com, si stima che la Cina potrebbe presto comprare 250mila tonnellate di riso statunitense all'anno, sui 9 milioni di tonnellate che produce. Sebbene il com-

mercio tra i due Paesi sia stato liberalizzato quando la Cina è entrata nell'organizzazione del commercio mondiale nel 2001, la vendita di riso ai cinesi non è stata mai portata a termine per quasi un decennio, a partire dalle trattative iniziate da George W. Bush, proseguite durante la presidenza di Barack Obama e alla fine concluse con il presidente Donald Trump.

Ne risente in modo consistente la produzione che, per il 2017/18, toccherà i 191,3 milioni di cwt, in peggioramento del 5%

Thailandia, esportazioni in aumento

La Thailandia quest'anno si stima che esporti 11 milioni di tonnellate di riso, in rialzo rispetto all'obiettivo prefissato. Secondo quanto riporta il sito bangkokpost.com, infatti, il Paese è riuscito a mantenere un buon livello produttivo e di scorte, nonostante il clima abbia devastato alcune aree del Paese. «La Thailandia sta portando avanti diverse trattative per la vendita di riso con molti Paesi come lo Sri Lanka e il Bangladesh - ha fatto sapere il ministro del Commercio Apiradi Tantraporn -. Questo scam-

bio commerciale contribuirà a migliorare i prezzi del riso Thai e a spingere il nostro volume di esportazione fino a 11 milioni di tonnellate».

La Thailandia, secondo più grande Paese esportatore di riso al mondo dopo l'India, ha fissato un obiettivo di esportazione di 10 milioni di tonnellate per il 2017. Finora ha esportato 6,3 milioni di tonnellate di riso, con un incremento del 16% ri-

spetto allo stesso periodo dello scorso anno. Il Paese, riferisce ancora il sito bangkokpost.com, ha esportato 9,63 milioni di tonnellate di riso nel 2016. Alcune province della regione nordorientale dove si coltiva riso sono state colpite da inondazioni che hanno avuto inizio nel mese di luglio. Tuttavia, secondo Apiradi, le inondazioni non influenzeranno negativamente le esportazioni di riso.

Hanno mantenuto un buon livello produttivo e di scorte

SCORTE IN CALO

	2015/16	2016/17	2017/18
Area coltivata	9,444	10,247	10,700
Scorte iniziali	11,270	8,403	5,853
Produzione lavorato	15,800	19,200	20,400
Produzione grezzo	23,939	29,091	30,909
Importazioni	300	250	250
Forniture totali	27,370	27,853	26,503
Esportazioni	9,867	10,000	10,000
Consumo e residuo	9,100	12,000	11,500
Scorte finali	8,403	5,853	5,003
Distribuzione totale	27,370	27,853	26,503

Il riso vietnamita sempre più richiesto sul mercato

Nuovi contratti di esportazione con le Filippine e conferme per quelli firmati con Cuba, Bangladesh e Malesia

La richiesta di riso vietnamita nel terzo trimestre dell'anno dovrebbe essere stabile. Il presidente del Vietnam Food Association (Vfa), Huynh The Nang, come riporta il sito vietnamnews.vn, ha infatti rassicurato i commercianti: le imprese vietnamite di riso hanno vinto contratti per fornire 175mila tonnellate di riso alle Filippine attraverso un'offerta gestita dal National Food Authority (Nfa). E' la prima volta che gli esportatori di riso vietnamiti privati sono stati autorizzati a partecipare a un'offerta di questo tipo. «Quattro imprese tra le

Ma la produzione è in calo

Le province del Delta del Mekong hanno coltivato 355.400 ettari di riso per il periodo autunno-inverno, l'8,7% in calo rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Come riporta il sito vietnambreakingnews.com, le aree più estese coltivate a riso si trovano per lo più in Dong Thap, Kien Giang, Hau Giang e Can

Tho City. Alcune province hanno consigliato agli agricoltori di coltivare il riso solo in aree circondate da buoni argini per evitare i rischi delle inondazioni. Il Vietnam ha coltivato più di 2,12 milioni di ettari di riso per il raccolto del periodo estate-autunno, in rialzo del 2% su base annua. Le province meridionali hanno contri-

buito con circa il 90,6% della superficie totale e quelle del Delta del Mekong rappresentavano il 77,6%, in calo del 2,3% su base annua. Le aree coltivate per il periodo estate-autunno hanno raggiunto un buon livello, mentre i raccolti ottenuti finora interessano un'area di 663.700 ettari, pari al 34,5% delle aree totali, tra cui 654.300 ettari nel Delta del Mekong. La resa si stima tocchi circa 58,7 quintali per ettaro.

otto vincitrici dell'appalto sono una chiara dimostrazione della capacità organizzativa dei commercianti vietnamiti di riso», ha rimarcato Nang. Il

presidente ha affermato che i contratti vincenti contribuiranno in parte a stabilizzare i prezzi del riso nazionale. Oltre ai contratti di espor-

tazione di riso alle Filippine, gli esportatori nazionali si stanno preparando a consegnare diversi altri lotti grazie a contratti precedentemen-

te firmati con Cuba, Bangladesh e Malesia. Di conseguenza, fino ad arrivare alla fine del terzo trimestre del 2017, il settore del riso viet-

namita occuperà larghe fette di mercato. Secondo il Vfa, la domanda di riso in Asia recentemente ha avuto un impatto positivo sulle esportazioni di riso vietnamita di quest'anno. Il Bangladesh, dopo offerte per 150mila tonnellate di riso e avendo acquistato 250mila tonnellate dal Vietnam, sta anche negoziando 200mila tonnellate con la Thailandia e può continuare a comprare di più dal Vietnam. Secondo le statistiche del ministero dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale, le esportazioni di riso del Paese nei primi sette mesi dell'anno si stima tocchino i 3,3 milioni di tonnellate, con un fatturato di 1,5 bilioni di dollari, in crescita del 15,7% in volume e del 13,7% in valore rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso.

Bangladesh, in arrivo riso cambogiano

Il Bangladesh ha firmato un memorandum d'intesa (MoU) per l'acquisto di 1 milione di tonnellate di riso lavorato dalla Cambogia in cinque anni, dal 2017 al 2022. Secondo quanto riporta il sito news.xinhuanet.com, l'accordo è stato stipulato a Phnom Penh tra il ministro del commercio cambogiano Pan Sorasak e il ministro dell'Alimentazione del Bangladesh Qamrul Islam. Il Bangladesh, quarto produttore mondiale di riso al mondo, è diventato un importante importatore del cereale quest'anno dopo che le inondazioni hanno danneggiato le riserve di riso. «Vogliamo acquistare subito 200mila tonnellate di riso bianco e 50mila ton-

nellate di riso parboiled dalla Cambogia», ha detto Qamrul Islam. Secondo Sorasak, nella prima fase, la Cambogia fornirà 250mila tonnellate di riso entro ottobre e le altre 750mila tonnellate saranno consegnate in diverse fasi fino al 2022. La Cambogia produce circa 9,3 milioni di tonnellate di risone all'anno. Con questo volume, ha più di 3 milioni di tonnellate di riso lavorato a disposizione per l'esportazione annua. Secondo le statistiche del governo, riferisce ancora il sito news.xinhuanet.com, la Cambogia ha esportato un totale di 542mila tonnellate di riso lavorato a 56 Paesi e regioni nel 2016, in rialzo dello 0,7% su base annua.

Filippine, i tifoni risparmiano il riso

I danni agricoli causati dai tifoni restano minimi, ma il problema del calo delle scorte di riso nei magazzini governativi sta sollevando dubbi sulla capacità del governo di far fronte alle calamità. Christopher Morales, capo della divisione di pianificazione operativa del dipartimento dell'Agricoltura, come riporta il sito manilatimes.net, ha dichiarato che i danni causati dal tifone Gorio e dal monzone nel sud-ovest, rafforzato dalla tempesta tropicale Huang, hanno raggiunto gli 11,92 milioni di peso filippino. Morales ha tuttavia affermato che le perdite di Luzon, una grande area di produzione agricola, sono rimaste "trascurabili". «Fino al primo

di agosto - ha sottolineato - sono stati colpiti complessivamente 2.580 ettari di aree agricole con una perdita di produzione stimata di 484 tonnellate». L'impatto sul riso sarebbe particolarmente minimo in quanto il danno riportato rappresentava meno dell'1% della produzione prevista nel terzo trimestre. «La maggior parte delle aree colpite si trovavano nella parte occidentale di Luzon - ha aggiunto Morales -. Possiamo aspettarci una leggera riduzione del rendimento a causa della pioggia, ma nessun calo significativo della produzione poiché le aree non sono state distrutte».

RAVARO
COSTRUZIONI MECCANICHE

1967 2017



ISO 9001:2008 CERTIFICATO N°2113
ISO 3834-4:2006 CERTIFICATO N°2114

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





IL BILANCIO Superato il milione e mezzo di tonnellate, con un incremento di circa 104.000 t

Trasferimenti intensificati

Ma per le quotazioni non si è riscontrato alcun aumento. Anzi...

Negli ultimi due mesi l'attività di trasferimento del risone dai produttori alle riserie e ai commercianti è risultata piuttosto intensa, portando il computo totale della campagna ben oltre il milione e mezzo di tonnellate, con un incremento di circa 104.000 tonnellate rispetto alla campagna precedente. Ciò nonostante, sono rimaste da trasferire quasi 138.000 tonnellate che, al netto dei trasferimenti dell'ultima settimana di agosto, saranno riportate nella prossima campagna e che rappresentano un volume record di stock presso i produttori, superando il record precedente registrato un anno fa (circa 110.000 t).

Pur in presenza di trasferimenti consistenti, le quotazioni di luglio e di agosto non hanno mostrato alcun aumento, ma solo valori stabili e diversi cali, in particolare per il Vialone Nano e il Selenio. In merito alle quotazioni, si specifica che le tabelle riportano le ultime quattro settimane in cui le Borse merci di riferimento sono rimaste aperte, in modo da fornire il maggior numero possibile di informazioni.

Relativamente agli scambi commerciali, si registra un rallentamento dell'attività di esportazione verso i Paesi Extra Ue che, tuttavia, nell'arco della campagna ha determinato un volume complessivo di quasi 127.000 tonnellate, un risultato record dal 2004 (anno dell'allargamento dell'Unione europea da 15 a 25 Stati membri) ad oggi; rispetto all'anno scorso risulta un aumento di circa 10.300 tonnellate (+9%), base riso lavorato.

Le consegne verso l'Unione europea, invece, hanno mostrato un'accelerazione che, tuttavia, non ha consentito di recuperare completamente il gap con il dato della campagna precedente; infatti, i dati Istat mostrano ancora un calo di circa 2.600 tonnellate, base riso lavorato, con una riduzione di circa 16.000 tonnellate per il riso Lungo B e un aumento per le altre tipologie di riso, in particolare per il riso Tondo (+8.700 t).

Per quanto riguarda l'import i dati forniti dal Ministero dello Sviluppo Economico, basati sul rilascio dei titoli di importazione per il riso semigreggio e lavorato, evidenziano un volume complessivo di circa 93.000 tonnellate, base riso lavorato,

con un aumento di 1.300 tonnellate (+1%) rispetto ad un anno fa; prendendo in considerazione anche il risone, il dato complessivo dell'import si attesta a circa 120.700 tonnellate, base lavorato, con un calo di circa 9.300 tonnellate (-7%) rispetto al volume registrato un anno fa.

Unione europea

Secondo i dati della Commissione europea, purtroppo aggiornati solo alla prima settimana di agosto a causa della chiusura estiva degli uffici di Bruxelles, le importazioni effettive dell'Unione europea si attestano a

1.165.766 tonnellate, base riso lavorato, facendo segnare un calo di circa 115.000 tonnellate (-9%) rispetto all'anno scorso, a pari data.

Nel periodo settembre 2016 - luglio 2017 le importazioni di riso lavorato dai PMA (vedere grafico a pagina 5) si sono portate a poco più di 315.000 tonnellate, con un calo di circa 31.000 tonnellate rispetto allo stesso periodo della campagna precedente. Entrando nel dettaglio per Paese, si riscontra che le importazioni di

riso lavorato dalla Cambogia, attestatesi sulle 247.000 tonnellate, risultano in calo di quasi 50.000 tonnellate (-17%), mentre quelle relative al prodotto proveniente dal Myanmar fanno segnare un aumento di circa 20.000 tonnellate (+45%).

Continua a rimanere positiva la situazione relativa all'export che ha superato le 273.000 tonnellate, base riso lavorato, con un incremento di circa 47.000 tonnellate (+21%) rispetto ad un anno fa.

In calo le importazioni nell'Unione europea, anche dai PMA

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 22/8/2017

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferimento	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Selenio	108.940	95.157	87,35%	13.783
Centauro	109.450	102.848	93,97%	6.602
Altri	303.226	288.852	95,26%	14.374
TOTALE TONDO	521.616	486.857	93,34%	34.759
Lido-Alpe	15.205	13.208	86,87%	1.997
Padano-Argo	2.445	2.384	97,51%	61
Vialone nano	29.102	24.616	84,59%	4.486
Varie Medio	9.355	8.223	87,90%	1.132
TOTALE MEDIO	56.107	48.431	86,32%	7.676
Loto-Ariete	260.738	259.042	99,35%	1.696
S. Andrea	57.235	48.855	85,36%	8.380
Roma	98.792	82.913	83,93%	15.879
Baldo	89.167	84.737	95,03%	4.430
Arborio-Volano	118.671	100.090	84,34%	18.581
Carnaroli	113.068	88.963	78,68%	24.105
Varie Lungo A	68.290	52.914	77,48%	15.376
TOTALE LUNGO A	805.961	717.514	89,03%	88.447
TOTALE LUNGO B	256.769	249.841	97,30%	6.928
TOTALE GENERALE	1.640.453	1.502.643	91,60%	137.810

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

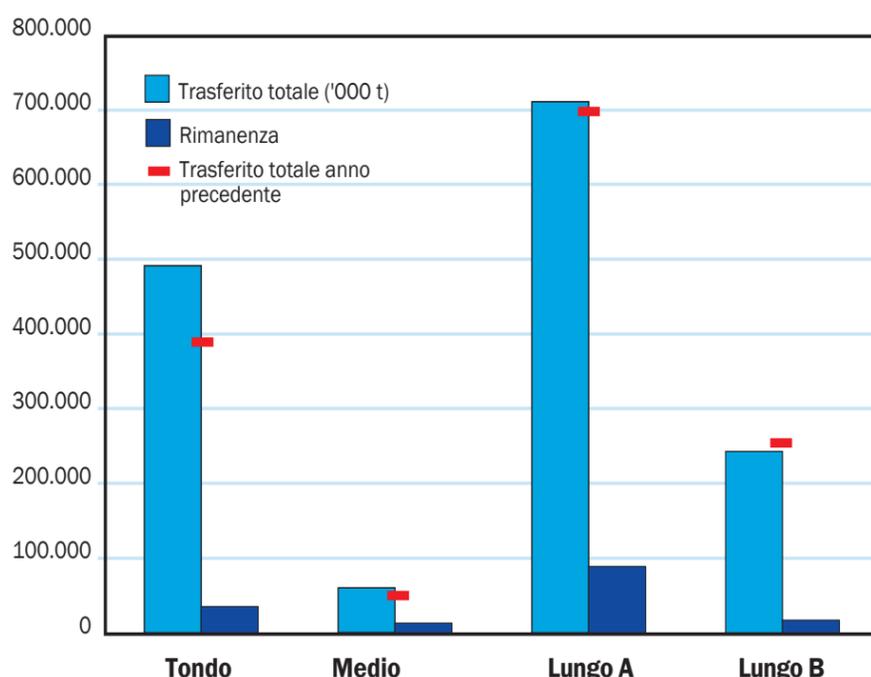
CAMPAGNE PRECEDENTI

2015/2016	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	394.771	383.247	97,08%
Medio	46.590	40.937	87,87%
Lungo A	786.333	712.870	90,66%
Lungo B	271.796	261.765	96,31%
TOTALE	1.499.490	1.398.819	93,29%

2014/2015	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	372.958	373.934	100,26%
Medio	31.799	30.922	97,24%
Lungo A	620.596	603.917	97,31%
Lungo B	425.205	411.450	96,77%
TOTALE	1.450.558	1.420.223	97,91%

2013/2014	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	395.435	384.813	97,31%
Medio	26.797	25.466	95,03%
Lungo A	556.655	534.036	95,94%
Lungo B	493.847	451.838	91,49%
TOTALE	1.472.734	1.396.153	94,80%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



IMPORT & EXPORT UE

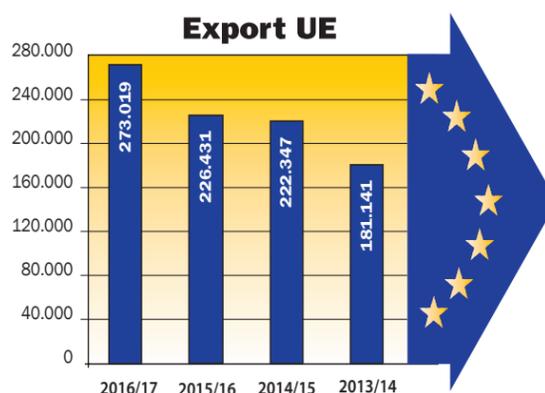
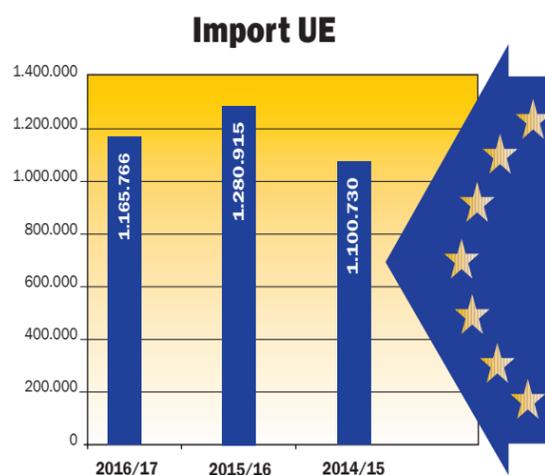
EFFETTIVO SDOGANATO AL 8/8/2017

TITOLI AGREX RILASCIATI AL 8/8/2017

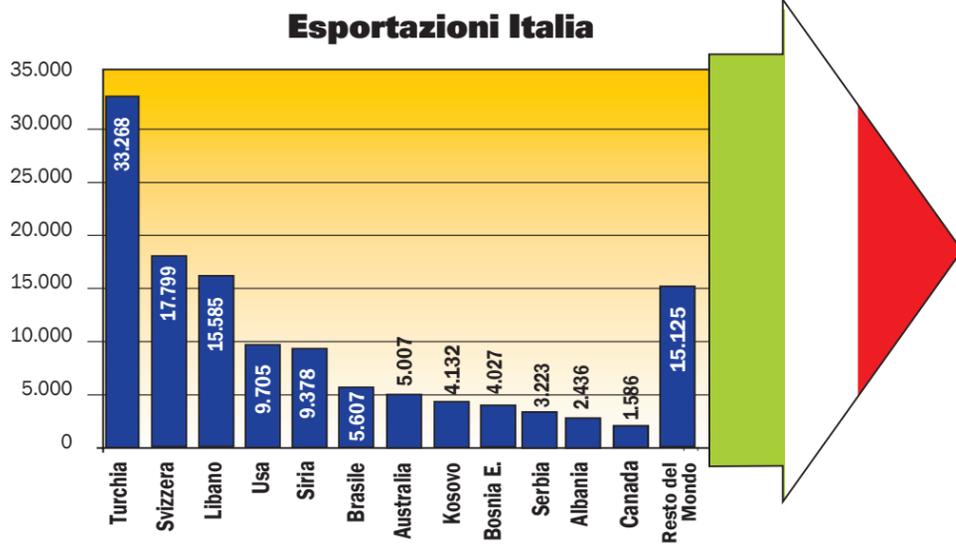
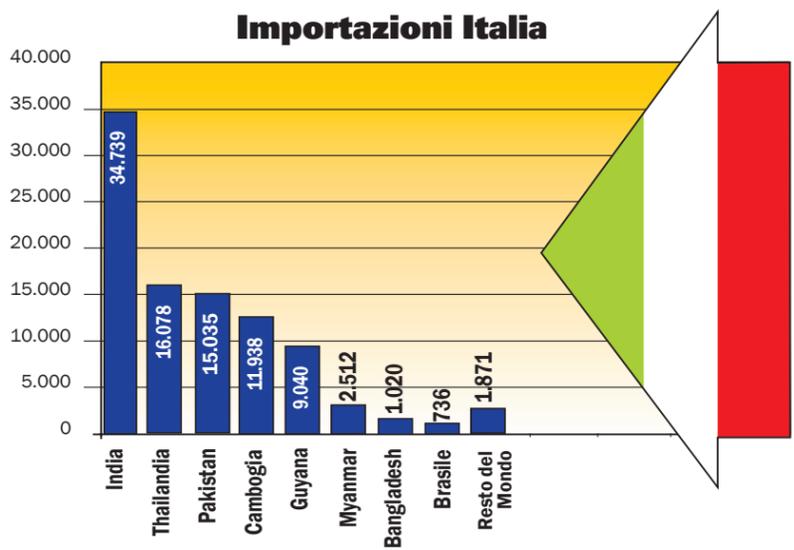
(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)

Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	238.209	Italia	125.484
Francia	202.499	Grecia	50.882
Paesi Bassi	158.381	Spagna	33.282
Germania	133.597	Portogallo	27.443
Italia	113.565	Bulgaria	17.705
Portogallo	74.730	Regno Unito	5.305
Belgio	67.651	Francia	2.679
Spagna	36.260	Romania	2.137
Rep. Ceca	34.025	Rep. Ceca	1.698
Svezia	26.877	Polonia	1.471
Danimarca	11.815	Germania	1.058
Altri Ue	68.157	Altri Ue	3.875
TOTALE	1.165.766	TOTALE	273.019
Rotture di riso	-	-	-

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



BORSA DI NOVARA

Risoni	10/7/2017		17/7/2017		24/7/2017		31/7/2017	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole CL e similari	215	230	215	230	215	230	215	230
Balilla-Centauro	220	235	220	235	220	235	220	235
Selenio	265	280	265	280	245	260	245	260
Lido e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Loto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Dardo, Luna CL e similari	235	245	235	245	235	245	N.Q.	N.Q.
S. Andrea	200	220	200	220	200	220	200	220
Baldo	315	350	315	350	310	345	N.Q.	N.Q.
Roma	200	220	200	220	200	220	200	220
Arborio-Volano	280	320	280	320	280	320	280	320
Carnaroli	325	365	325	365	320	360	320	360
Thaibonnet-Gladio e similari	270	280	270	280	270	280	270	280

BORSA DI VERCELLI

Risoni	11/7/2017		18/7/2017		25/7/2017		22/8/2017	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla, Centauro e similari	225	235	225	235	225	235	225	235
Sole CL	225	235	220	230	220	230	210	220
Selenio e similari	260	275	250	265	250	265	235	250
Tipo Ribe	245	255	245	255	245	255	N.Q.	N.Q.
Loto* e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
S. Andrea e similari	230	240	220	230	220	230	220	230
Roma** e similari	210	220	210	220	210	220	210	220
Baldo e similari	335	350	330	345	330	345	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano	290	330	280	320	280	320	280	320
Carnaroli e similari	315	365	305	355	305	355	305	340
Thaibonnet e similari	275	285	275	285	275	285	N.Q.	N.Q.

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

*Prezzo massimo riferito alla varietà Loto - ** Prezzo massimo riferito alla varietà Roma - (1) Nominale

BORSA DI PAVIA

Risoni	5/7/2017		12/7/2017		19/7/2017		26/7/2017	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Centauro (originario)	230	235	230	235	230	235	225	230
Selenio	255	270	255	270	235	250	235	250
Lido-Flipper e sim.	220	240	220	240	225	245	225	245
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vialone Nano	360	430	350	420	330	400	320	390
S. Andrea	205	225	205	225	200	220	200	220
Loto e Nembo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Dardo-Luna CL e sim.	220	240	220	240	210	230	230	250
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma	220	225	220	225	215	220	215	220
Baldo	330	345	330	345	330	345	330	345
Arborio-Volano	300	320	300	320	300	320	290	310
Carnaroli	345	375	345	375	335	365	335	365
Similari del Carnaroli	290	320	290	320	285	315	280	310
Thaib.-Gladio e sim.	275	290	275	290	275	290	275	290

BORSA DI MORTARA

Risoni	7/7/2017		14/7/2017		21/7/2017		28/7/2017	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e similari	220	235	220	235	215	230	205	220
Selenio	245	275	245	275	225	255	220	250
Centauro	220	235	220	235	215	230	210	225
Vialone Nano	365	415	355	405	345	395	335	385
S. Andrea	195	220	195	220	195	220	195	220
Loto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Dardo-Luna CL e sim.	240	250	240	250	240	250	N.Q.	N.Q.
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma	200	220	200	220	200	220	200	220
Baldo	310	340	310	340	305	335	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano	270	320	270	320	265	315	255	305
Carnaroli	310	360	310	360	300	350	300	350
Thaibonnet	275	285	275	285	275	285	275	285
Altre indica	275	285	275	285	275	285	275	285

BORSA DI MILANO

Lavorati	18/7/2017		25/7/2017		1/8/2017		22/8/2017	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio	730	780	725	775	725	775	725	775
Roma	485	535	485	535	485	535	485	535
Baldo	760	810	760	810	760	810	760	810
Ribe	570	600	570	600	570	600	570	600
S. Andrea	460	490	460	490	460	490	460	490
Thaibonnet	590	620	590	620	590	620	590	620
Vialone Nano	945	1005	925	985	925	985	925	985
Padano-Argo	700	800	700	800	700	800	700	800
Lido e similari	570	600	570	600	570	600	570	600
Originario-Comune	530	570	520	560	520	560	520	560
Carnaroli	880	930	860	910	860	910	860	910
Parboiled Ribe	670	700	670	700	670	700	670	700
Parboiled Thaib.	690	720	690	720	690	720	690	720
Parboiled Baldo	860	910	860	910	860	910	860	910

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

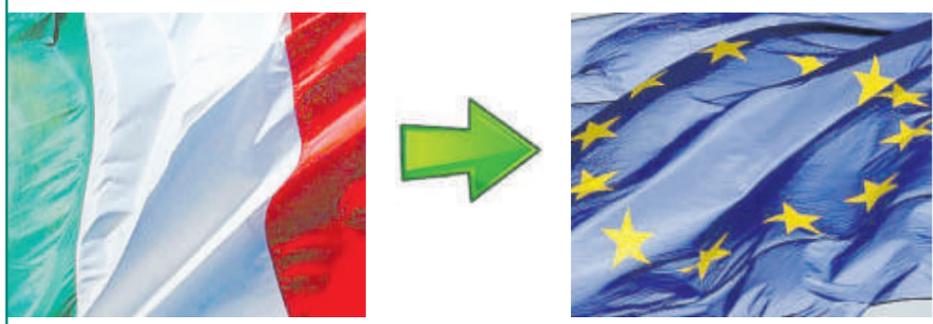
Pubblicità:
Publi(i)N srl
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039.99.89.1 - fax 039.99.08.028
publiin@netweek.it

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

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 4 settembre 2017.
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.

CONSEGNE DALL'ITALIA VERSO GLI ALTRI STATI MEMBRI DELL'UNIONE EUROPEA

(Dati espressi in tonnellate base riso lavorato - Fonte: Istat)



CAMPAGNA	Tondo	Medio	Lungo-A	Lungo-B	TOTALE
16/17 (aggiornamento al 31/5/2017)	149.445	9.937	64.072	164.807	388.261
15/16 (aggiornamento al 31/5/2016)	140.764	9.831	59.607	180.672	390.874
Differenza	8.681	106	4.465	-15.865	-2.613
Differenza in %	6,17%	1,08%	7,49%	-8,78%	-0,67%
14/15 (aggiornamento al 31/5/2015)	141.579	9.764	56.550	209.239	417.132

LE PRIME 10 DESTINAZIONI

Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	Differenza
Francia	83.359	79.677	3.682
Germania	77.966	82.875	-4.909
Regno Unito	48.805	56.849	-8.044
Belgio	32.051	31.736	315
Polonia	20.421	19.659	762
Rep. Ceca	17.651	16.825	826
Paesi Bassi	17.136	18.311	-1.175
Austria	15.640	14.178	1.462
Slovacchia	13.068	13.022	46
Ungheria	12.683	13.958	-1.275



NP 6.14 + Mn + Zn Retard

NP 15.6 + Mn + Zn Retard

N 25.0 + Mn + Zn Retard

Nuova linea
di Concimi minerali liquidi
di massima purezza
ed efficacia con
DISPONIBILITÀ AZOTATA
GRADUALE (RETARD)
grazie all'impiego
di inibitori.
Per RISO, SOIA,
MAIS, GRANO



radici SENZA concime liquido

...CON concime liquido



IDEALE DA UTILIZZARE
COME CONCIMAZIONE
DI FONDO IN MISCELA
CON I DISERBANTI
DI PRE-SEMINA
E PRE-EMERGENZA

i concimi liquidi di **terrepadane**

Consorzio Agrario dal 1900

per una maggiore...

 **praticità**

 **convenienza**

 **efficacia**

terrepadane

MULTI liquid

www.terrepadane.it

segui sui social

