

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it - @EnteRisi

Le importanti novità erano attese per una corretta commercializzazione di questi prodotti

Così come accaduto nel 2017, anche quest'anno il periodo estivo si è distinto per le novità di tipo giuridico.

Infatti, il 7 agosto i ministri Gian Marco Centinaio e Luigi Di Maio hanno firmato il tanto atteso decreto che stabilisce le condizioni per l'utilizzo dell'indicazione riso "classico" e i criteri per la verifica della tracciabilità varietale. Tale decreto interministeriale, che è stato pubblicato il 16 agosto nella Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 189, stabilisce gli adempimenti a carico dei risicoltori, dei commercianti di risone, delle pilerie, delle riserie e dei confezionatori che vogliono aderire al sistema per la tracciabilità varietale del riso "classico".

Considerato che il decreto è stato pubblicato a semine avvenute, il decreto stesso ha consentito ai risicoltori di presentare l'istanza di adesione al sistema del riso "classico" fino al 31 agosto scorso, mentre per le annate successive la scadenza è fissata al 20 luglio. I risicoltori che quest'anno hanno presentato la denuncia di superficie e regolare istanza di adesione al riso "classico" entro il 31 agosto saranno inseriti nell'apposito albo che sarà pubblicato sul sito web dell'Ente con l'indicazione della/e varietà richiesta/e a riso "classico".

Istruzioni operative

Ecco le istruzioni operative che sono state pubblicate sul sito web dell'Ente il 9 marzo e aggiornate il 17 agosto dopo la pubblicazione del decreto.

Le varietà che potranno fregiarsi del termine "classico" nella denominazione dell'alimento sono le seguenti:

Arborio, Baldo, Carnaroli, Ribe, Roma, S. Andrea e Vialone nano.

Le condizioni essenziali per la produzione di riso "classico" sono le seguenti:

1. la produzione aziendale della/e varietà di risone scelta/e da destinare alla produzione di riso classico deve essere conforme al contenuto del decreto 7 agosto 2018 per l'intero quantitativo (principio dell'esclusività). Quindi:

- tutta la produzione ottenuta deve essere assoggettata alle disposizioni del decreto 7 agosto 2018 per la produzione di riso "classico" anche se l'adesione al sistema non preclude l'immissione in commercio del prodotto ottenuto senza l'indicazione di riso "classico";

- nell'azienda non è possibile seminare una superficie con la stessa varietà per la quale l'azienda ha chiesto l'adesione al sistema di tracciabilità riso "classico" utilizzando il reimpiego della semente.

2. La semina delle varietà di risone da

Riso classico e biologico

Ecco le nuove regole da seguire in base ai decreti ministeriali



destinare alla produzione di riso "classico" deve avvenire con seme certificato ufficialmente secondo le norme vigenti, conservando in azienda i documenti di trasporto per l'acquisto del seme, le fatture e i cartellini. La semina dovrà avvenire nel rispetto delle relative dosi di semente così come stabilito dal CREA:

- Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma (semente certificata minima 180 kg per ettaro - massima 250 kg per ettaro)
- Ribe e Vialone nano (semente certificata minima 180 kg per ettaro - massima 220 kg per ettaro)
- S. Andrea (semente certificata minima

180 kg per ettaro - massima 230 kg per ettaro).

3. I risicoltori che coltivano risone tutelato da un regime di qualità (DOP, IGP) riconosciuto dall'Unione europea, possono aderire al sistema di tracciabilità riso "classico" nel rispetto del principio dell'esclusività.

4. Il risicoltore che intende aderire al sistema di tracciabilità dovrà presentare tassativamente entro il 31 agosto 2018 per il corrente anno e entro il 20 luglio per gli anni a venire:

- la denuncia di superficie, specificando le varietà richieste come risone "classico";
- l'istanza di adesione al sistema di trac-

ciabilità varietale per il riso "classico" già disponibile sul sito istituzionale dell'Ente.

Qualora l'istanza di adesione e la relativa denuncia di superficie non dovessero pervenire entro il 31 agosto 2018 per il corrente anno ed entro il 20 luglio per gli anni a venire non sarà possibile aderire, per quella campagna, al sistema di tracciabilità e quindi vendere il risone con il termine "classico".

Si ricorda, inoltre, che ogni varietà di riso da destinare alla produzione di riso "classico" deve essere posta in magazzino o contenitore separato. Il magazzino o il con-

CONTINUA A PAG. 8

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 Istitutiva 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 2018 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.

Il modello di denuncia è stato modificato per tener conto degli adempimenti previsti dal decreto ministeriale relativo al Biologico in corso di pubblicazione. Pertanto, a partire dall'entrata in vigore di tale decreto i risicoltori che avessero già presentato la denuncia di rimanenza, omettendo le in-

formazioni relative al biologico, dovranno modificarla opportunamente.

Per l'invio potete utilizzare le seguenti modalità:

- compilazione attraverso la Vostra casella PEC, alla quale l'ENR 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 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'ENR entro il 30 settembre. Non verranno inviate ulteriori comunicazioni postali.

AVVISO per gli operatori della DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" e delle IGP "Riso Nano Vialone Veronese" e "Riso del Delta del Po"

Si informa che, a seguito dell'entrata in vigore del Decreto Legge 12 luglio 2018 n.86, la denominazione "Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali" è stata sostituita dalla denominazione "Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo".

Pertanto, la dicitura riportata sulle etichette dei prodotti DOP e IGP dovrà essere la seguente: "Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf".

Fino al 21 settembre 2018 gli operatori potranno chiedere l'approvazione di etichette da parte delle autorità designate riportanti la precedente denominazione Mipaaf e utilizzarle fino a smaltimento delle scorte.

L'Ente Risi e la filiera ottengono l'ultimo via libera alle importazioni di riso in Cina

Cade la grande muraglia: su richiesta della filiera e grazie alla volontà e il supporto tecnico di Ente Nazionale Risi il 1° settembre è stato pubblicato il decreto MIPAAFT che va a costituire una Pest Free Area sul territorio nazionale, fatta eccezione per la Valle D'Aosta, per i parassiti delle derrate *Trogoderma granarium* e *Prostephanus truncatus*.

Nell'ambito dell'International Plant Protection Convention (IPPC) messo a punto da FAO e seguendo nello specifico l'ISPM n° 4 è stato possibile infatti certificare - con una lunga procedura - il territorio italiano come zona esente da *Trogoderma granarium* e *Prostephanus truncatus*. Ciò permetterà di aprire al riso nazionale il mercato cinese che negli scorsi anni aveva posto la costituzione di una Pest Free Area per il *Trogoderma granarium* e il *Prostephanus truncatus* come requisito fonamen-

tale nelle trattative commerciali con gli operatori italiani. Questo decreto, infatti, è propedeutico alla definizione dell'accordo con le autorità cinesi che deve essere ancora perfezionato.

Aumentato il valore del sostegno accoppiato

A fine luglio la Conferenza Stato-Regioni ha approvato la proposta presentata dal Mipaaf, Gian Marco Centinaio, con la quale viene aumentato il valore del sostegno accoppiato previsto dalla Politica Agricola Comune (PAC) in favore di riso, barbabietola da zucchero e frumento duro. Il provvedimento si applicherà alle semine del 2019 e del 2020, e per il riso è previsto un incremento del budget di circa il 57%. Nel 2017 il sostegno accoppiato a favore del riso si era attestato a 96,7 euro all'ettaro con una superficie di 229.125 ettari; a parità di superficie, il nuovo budget garantirebbe un importo di 148 euro all'ettaro.

Parboiled, nuovo impianto al CRR

Produrre un granello di riso parboiled di elevata qualità è indispensabile per programmare in modo costante nel tempo le ricerche scientifiche per studiare le caratteristiche qualitative delle varietà di riso tradizionali e programmare il miglioramento genetico dai quali avranno origine le nuove varietà. Tutto questo sarà più facile grazie al nuovo impianto pilota installato al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna.

Da quest'anno, il Laboratorio Chimico Merceologico dell'Ente Nazionale Risi ha reso disponibile il servizio di trasformazione da risone a riso parboiled. In tal modo, il cliente è in grado di acquisire preziose informazioni in merito al comportamento delle varietà di riso durante il trattamento idro-termico.

Alle pag. 4-5



IL PROGETTO RISOBIOSYSTEMS I risultati ottenuti dal primo anno di prove sono rassicuranti

La coltivazione del riso convenzionale non

La sperimentazione ha mostrato come la presenza di residui di agrofarmaci nelle acque e nel suolo

Nel 2017 è stata intrapresa una campagna di monitoraggio riguardante 48 principi attivi e 2 metaboliti di fitofarmaci in due aziende risicole con caratteristiche pedo-colturali differenti: l'Azienda agricola sperimentale del Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi, a Castello d'Agogna, e un'Azienda agricola localizzata in Baraggia

Stefano Afric*, Marco Romani*, Eleonora Miniotti*, Daniele Tenni*, Gianluca Beltarre*, Aldo Ferrero**

RisoBiosystems è un progetto finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con la finalità di condurre studi per il sostegno e la tutela del riso biologico nazionale. Il progetto, della durata di tre anni (2017-2019), vede la partecipazione di CREA-CI - Sede di Vercelli (coordinatore), Ente Nazionale Risi, Università di Torino, Università di Milano, CREA - PB, CREA - DC e CNR-IRCRES.

All'interno del progetto, Ente Nazionale Risi è coinvolto, tra le altre attività, nello studio inerente ai rischi di contaminazione della granella e della pianta di riso delle coltivazioni biologiche, derivanti dai residui di prodotti fitosanitari impiegati nelle produzioni convenzionali, presenti, in particolare, nell'acqua e nel suolo.

È noto, infatti, come l'approvvigionamento idrico nei sistemi risicoli italiani presenti promiscuità tra agricoltura convenzionale e biologica a causa dell'impiego multiplo della risorsa all'interno del territorio. Inoltre, i suoli dedicati alla risicoltura biologica, ma precedentemente coltivati con metodo convenzionale, potrebbero presentare residui di agrofarmaci poten-

zialmente assorbibili dalla coltura.

Limiti di riferimento

Il riferimento comunitario in termini di qualità delle acque risulta essere la Direttiva europea 2000/60/CE e successive modifiche e integrazioni (ultimo recepimento in Italia D.Lgs. 172/2015) che stabilisce per i prodotti fitosanitari Standard di Qualità Ambientale espressi come valore medio annuo (SQA-MA). Per le acque superficiali interne,

lo Standard di Qualità Ambientale applicabile è di 0,1 µg/l per il singolo principio attivo (inclusi i metaboliti) e di 1 µg/l per la somma di agrofarmaci (per le risorse idriche destinate a uso potabile il limite è 0,5 µg/l). Fanno ecce-

zione ai limiti sopraesposti i principi attivi tabellati dalla Direttiva per i quali si applicano Standard di Qualità Ambientale specifici. A titolo di esempio, per bentazone, 2,4 D, MCPA si applicano valori di SQA-MA pari a 0,5 µg/l.

Per quanto concerne il prodotto riso ottenuto con la tecnica convenzionale, l'Unione Europea con il Regolamento (CE) 396/2005 e

successive modifiche e integrazioni ha stabilito i livelli massimi di residui (LMR) di agrofarmaci ammessi negli alimenti. Il regolamento è in continua evoluzione e i limiti cambiano frequentemente. Per conoscere velocemente il livello massimo di residuo ammesso si consiglia di utilizzare il portale "EU Pesticides database", dove inserendo il principio attivo e l'alimento si ottiene in automatico il corrispondente LMR.

Per quanto riguarda le produzioni biologiche, il livello massimo di residui di prodotti fitosanitari dovuti a contaminazioni accidentali risulta pari a 0,01 mg/kg (D.M. 309/2011), valore corrispondente nella maggior parte dei casi al limite stru-

mentale di rilevamento. Tuttavia, nel caso di agrofarmaci autorizzati in agricoltura biologica oppure non più autorizzati nemmeno in agricoltura convenzionale, si applicano i limiti previsti del sopracitato Regolamento (CE) 396/2005.

Infine, è importante ricordare che per gli alimenti destinati al baby food si applica per i singoli antiparassitari il limite comune di



0,01 mg/kg rispetto al prodotto pronto per il consumo (Direttiva 2006/141/CE e Direttiva 2006/125/CE).

Materiali e metodi

Al fine di verificare come la contaminazione ambientale da fitofarmaci di acque e suoli, derivante dalle produzioni convenzionali, sia in grado di influenzare la presenza di residui di principi attivi nella granella e nella pianta di riso, nel 2017 è stata intrapresa una campagna di monitoraggio riguardante 48 principi attivi e 2 metaboliti di fitofarmaci in due aziende risicole con caratteristiche pedo-colturali differenti: l'Azienda agricola sperimentale del Centro Ricerche sul Riso a Castello d'Agogna e un'Azienda agricola localizzata in Baraggia (di seguito indicata anche come Azienda Baraggia).

Per ciascuna azienda, i campionamenti sono stati effettuati all'interno delle camere e hanno previsto il prelievo di 8 campioni di acque, in altrettante epoche diverse, 18 campioni di pianta (prelevati in 3 zone diverse del campo, in 6 epoche), 3 campioni di suolo prelevati in zone diverse del campo e 9 campioni di granella provenienti da 3 zone differenti del campo e rappresentanti le 3 tipologie commerciali del riso: risone, semigreggio e bianco.

L'Azienda agricola del Centro Ricerche ha messo a disposizione per il progetto una piattaforma sperimentale composta da tre appezzamenti, gestita precedentemente con tecnica convenzionale. L'appezzamento oggetto di campionamento è stato seminato il primo di giugno 2017 con la tecnica della semina interrata. A circa un mese dalla semina il campo è stato sommerso e, a partire da tale epoca, sono state campionate le acque con cadenza settimanale. I campioni di suolo sono stati raccolti prima della sommersione, mentre i campioni di pianta sono stati prelevati a decorrere dalla sommersione, con cadenza di 15 giorni e in corrispondenza della raccolta. Infine, i campioni di granella sono stati raccolti a maturazione e, successivamente, in parte lavorati in modo da poter condurre le analisi sul risone, riso semigreggio e riso bianco.

L'Azienda Baraggia ha messo a disposizione del presente progetto tre appezzamenti sperimentali. Il campo oggetto di campionamento, al secondo anno di conversione alla coltivazione biologica, è stato seminato con la tecnica della

pacciamatura verde a fine maggio 2017. A 18 giorni dalla semina sono stati effettuati i campionamenti delle acque con cadenza settimanale. I campioni di suolo sono stati prelevati prima della semina, mentre i campioni di pianta sono stati raccolti a partire da 26 giorni dalla semina, con cadenza di 15 giorni e alla raccolta finale. I campioni di granella sono stati raccolti a maturazione e successivamente in parte lavorati in modo da poter ottenere le tre tipologie commerciali: risone, semigreggio e bianco.

Tutti i campioni prelevati sono stati quindi sottoposti ad analisi presso un laboratorio certificato.

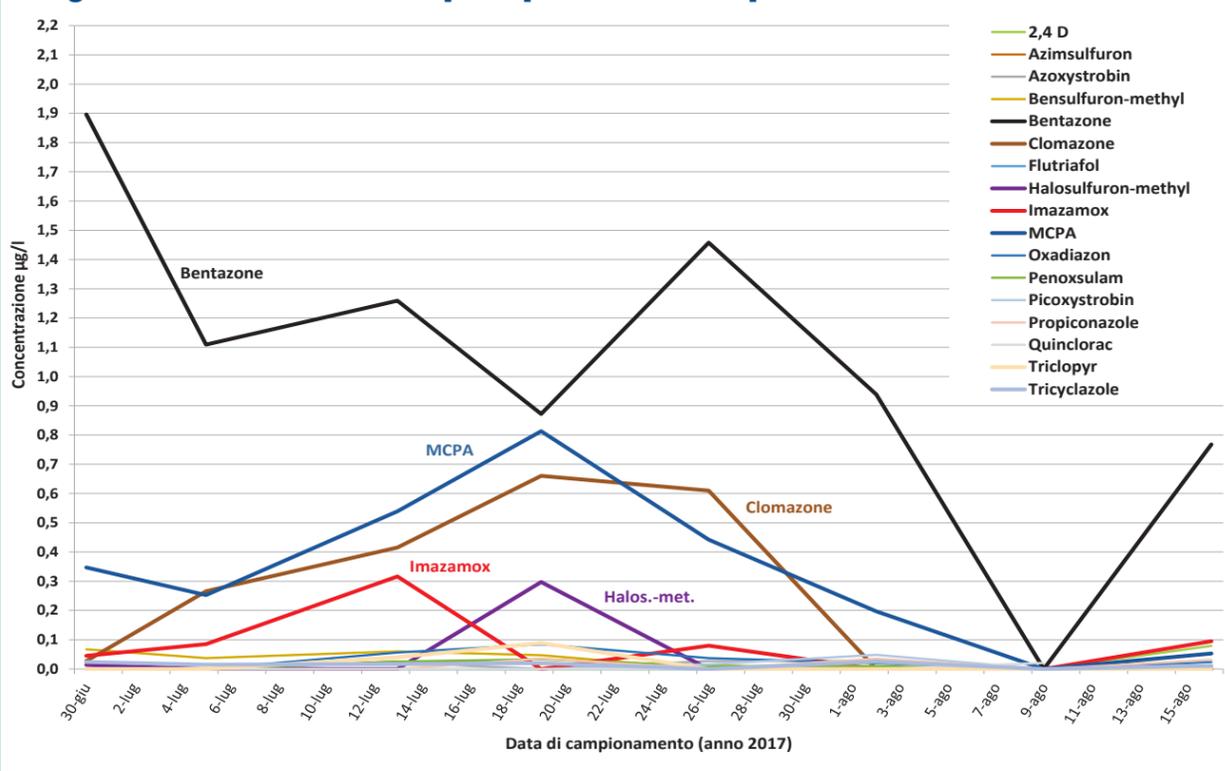
I risultati

I risultati sono di seguito esposti suddivisi per sito sperimentale.

Centro Ricerche sul Riso
Le acque del Centro Ricerche provengono dal torrente Agogna e, in parte, da una rete di colature di aziende localizzate a monte degli appezzamenti sperimentali. In tali campioni di acqua sono stati rilevati 17 principi attivi di cui bentazone, MCPA, clomazone, imazamox e halosulfuron-metile in concentrazioni degne di nota (Figura 1).

Il principio attivo con maggiore criticità è risultato essere il bentazone, con un picco di 1,896 µg/l rilevato il 30 giugno 2017. Va notato, a questo riguardo, che lo Standard di Qualità Ambientale (SQA-MA) del bentazone è di 0,5 µg/l e non esistono formulati commerciali registrati per l'impiego su riso. L'andamento del bentazone potrebbe essere dovuto a utilizzi autorizzati su altre colture, co-

Figura 1 - Concentrazioni dei principi attivi nelle acque del Centro Ricerche sul Riso



...anti e prospettano la possibilità di convivenza tra i due sistemi produttivi ...n influisce su quella del biologico

...lo non determina contaminazione della granella ottenuta con metodo biologico



me ad esempio il mais e la soia.

Un secondo contaminante di rilievo è risultato essere l'MCPA, (SQA-MA di 0,5 µg/l), soprattutto nel campionamento del 19 luglio 2017, in cui ha fatto rilevare un picco di concentrazione di 0,813 µg/l. La presenza di questo agrofarmaco risulta in linea con il periodo di applicazione, previsto durante l'accestimento del riso, per il controllo delle infestanti dicotiledoni.

Clomazone (SQA-MA di 0,1 µg/l), ha presentato un picco di concentrazione pari 0,660 µg/l nel campionamento effettuato il 19 luglio 2017. L'impiego di questo principio attivo è diffuso nella semina interrata. La presenza di questo agrofarmaco è stata riscontrata a una certa distanza di tempo ri-

spetto all'applicazione in pre-emergenza o post-emergenza precoce della coltura. In generale, tuttavia, la successiva somministrazione delle camere alla 3^a-4^a foglia, a circa un mese dalla semina, potrebbe aver ritardato la mobilitazione del prodotto, dando luogo a ritrovamenti in tempi diversi e non facilmente prevedibili rispetto a quello di applicazione. Va, inoltre, ricordato che questo erbicida è autorizzato per l'impiego su altre colture, tra cui mais e soia.

Per quanto concerne i principi attivi imazamox e halosulfuron-metile (SQA-MA di 0,1 µg/l) la presenza dei residui è risultata in linea con i trattamenti di post-emergenza del periodo.

Tutti i restanti agrofarmaci sono stati riscontrati nelle

acque a livelli di concentrazione inferiori a 0,1 µg/l.

Nel suolo sono stati rilevati residui di 4 principi attivi e metaboliti: oxadiazon, triclozolo, glifosate e AMPA (metabolita del glifosate). Tali prodotti fitosanitari, utilizzati nell'annata agraria antecedente all'inizio del progetto, sono noti per la loro relativa persistenza nel suolo, dovuta alla capacità di essere assorbiti dai colloidi del suolo (Goodwin P.B. *et al.*, 2001; Padovani L. *et al.*, 2006; Al-Rajab A.J. *et al.*, 2014).

Nelle piante campionate è stata riscontrata la sola presenza di oxadiazon nel primo campionamento effettuato il 30 giugno 2017. Data la esigua concentrazione di principi attivi nelle

so.

Tutti i campioni di granella di riso delle tre tipologie commerciali (risone, semigreggio e bianco) non presentavano residui di agrofarmaci. Tale risultato preliminare mette chiaramente in evidenza come il livello di contaminazione delle acque da parte di prodotti fitosanitari, ordinariamente presente nel sistema irriguo risicolo, non ha determinato la presenza di residui degli stessi prodotti nella granella.

Azienda Agricola Baraggia

L'Azienda Baraggia risulta localizzata a Nord del comprensorio risicolo e irrigata con le acque provenienti dalla diga della Ravasanella.

Le acque analizzate hanno fatto rilevare la presenza di 5 principi attivi, nell'ambito dei quali bentazone, MCPA e clomazone a livelli di concentrazione relativamente elevati (Figura 2).

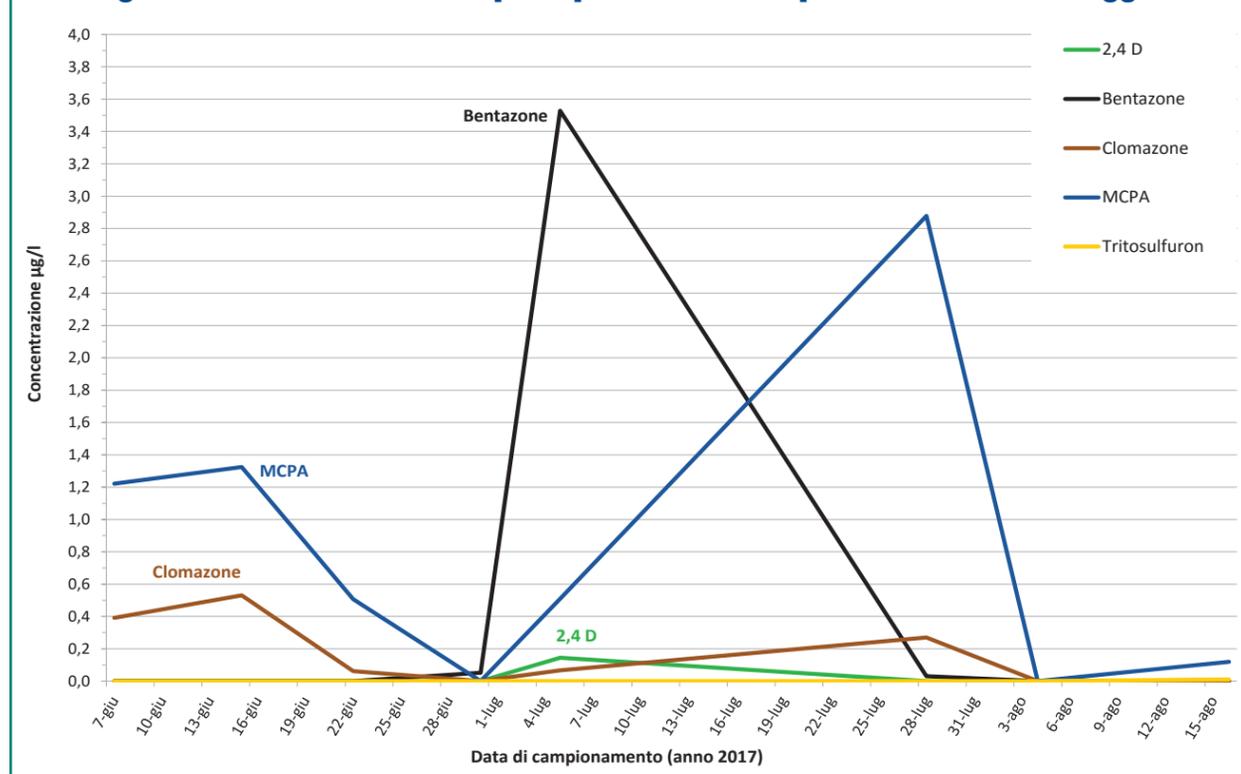
Anche in questo sito sperimentale il principio attivo ritrovato a concentrazioni maggiori è risultato essere il bentazone che, nel campionamento del 5 luglio 2017, ha toccato il picco di 3,592 µg/l. Le considerazioni precedentemente espresse per il Centro Ricerche valgono anche per l'Azienda Baraggia.

Il secondo principio attivo per rilevanza è stato l'MCPA. L'andamento dei residui di questo agrofarmaco nel corso dei vari campionamenti ha eviden-

Residui dell'erbicida oxadiazon sono stati rilevati nelle piante di riso in entrambe le aziende, limitatamente ai campionamenti effettuati nelle prime fasi di crescita della coltura

Per approfondire i risultati preliminari ottenuti, è importante incrementare il numero di monitoraggi considerando tecniche e condizioni pedoclimatiche differenti. Ciò potrà rappresentare un valido strumento per meglio indirizzare controlli e azioni di mitigazione

Figura 2 - Concentrazioni dei principi attivi nelle acque della Azienda Baraggia



ziato un picco di concentrazione nel rilievo del 15 giugno 2017, in linea con gli interventi di post-emergenza e un secondo picco ben più rilevante il 28 luglio 2017, di difficile interpretazione.

È stata infine riscontrata una concentrazione significativa di clomazone nel campionamento del 15 giugno 2017, con un valore pari a 0,531 µg/l, in linea con i trattamenti di pre-emergenza e post-emergenza precoce della coltura.

Nel suolo sono stati riscontrati residui di 3 principi attivi e metaboliti: oxadiazon, glifosate e AMPA (metabolita del glifosate). Tali agrofarmaci sono stati utilizzati nella gestione convenzionale degli appezzamenti risalente a due anni prima. Anche in questo caso, nella pianta è stata riscontrata la sola presenza di oxadiazon nel primo campionamento effettuato il 15 giugno 2017. Considerato il mancato ritrovamento dell'agrofarmaco nelle acque, tale positività sembra attribuibile ai residui presenti nel suolo. Le considerazioni effettuate in relazione ai risultati ottenuti al Centro Ricerche valgono anche per l'Azienda Baraggia.

I campioni di granella di riso analizzati non hanno fatto rilevare alcun residuo di prodotti fitosanitari, analogamente a quanto già osservato nello studio realizzato presso il Centro Ricerche sul riso.

I risultati ottenuti nel primo anno del progetto RisoBiosystems hanno evidenziato come la presenza di prodotti fitosanitari nelle acque del sistema risicolo, derivante da una ordinaria

gestione convenzionale della risaia, non determina particolari rischi di contaminazione della granella di riso ottenuta con metodo biologico.

Residui dell'erbicida oxadiazon sono stati rilevati nelle piante di riso in entrambe le aziende, limitatamente ai campionamenti effettuati nelle prime fasi di crescita della coltura.

Al fine di approfondire i risultati preliminari precedentemente esposti, risulta importante incrementare il numero di monitoraggi considerando tecniche e condizioni pedoclimatiche differenti. Ciò potrà rappresentare un valido strumento per meglio indirizzare i controlli e azioni di miglioramento.

Bibliografia

Al-Rajab A.J.; Hakami O.M. (2014). Behavior of the non-selective herbicide glyphosate in agricultural soil, *American Journal of Environmental Science*, 10(2), 94-101.

Goodwin P.B.; Beach S. (2001). Oxadiazon, oryzalin, and oxyfluorfen residues in container plant nurseries. *HortScience*, 6(5), 900-904.

Ishizuka K.; Hirata H.; Fukunaga K. (1975). Absorption, translocation and metabolism of 2-tert-Butyl-4-(2,4-dichloro-5-isopropoxyphenyl)-1,3,4-oxadiazolin-5-one (Oxadiazon) in Rice Plants, *Agricultural and Biological Chemistry*, 39(7), 1431-1446.

Padovani L.; Capri E.; Padovani C.; Puglisi E.; Trevisan M. (2006). Monitoring tricyclazole residues in rice paddy watersheds. *Chemosphere*, 62, 303-314.

***Ente Nazionale Risi**
**** DISAFA - Università degli Studi di Torino**

Conclusioni

I risultati ottenuti nel primo anno del progetto RisoBiosystems hanno evidenziato come la presenza di prodotti fitosanitari nelle acque del sistema risicolo, derivante da una ordinaria

Produzione di riso parboiled

attualmente coltivate dai risicoltori, sia quello delle nuove linee in selezione

guendo quanto già indicato dai principali Paesi produttori di riso quali Stati Uniti, Giappone e Australia - programmare in modo costante nel tempo le ricerche scientifiche per studiare le caratteristiche qualitative delle varietà di riso tradizionali, utilizzando tali risultati come base di partenza per i programmi di miglioramento genetico dai quali avranno origine le nuove varietà.

Vista l'importanza di tale impostazione scientifica e per emulare quanto stanno facendo i principali istituti di ricerca internazionali, il Laboratorio Chimico Merceologico dell'Ente Nazionale Risi si è dotato di un impianto pilota di parboilizzazione mediante il quale è possibile valutare sia il comportamento



A sinistra, particolare del bagno termostatico ad acqua utilizzato per determinare la quantità di acqua assorbita dal grano delle singole varietà di riso



Autoclave impiegata per trattare con vapore sotto pressione il risone precedentemente macerato in acqua

alla parboilizzazione delle varietà di riso attualmente coltivate dai risicoltori, sia quello delle nuove linee in selezione.

Il servizio di trasformazione da risone a riso parboiled

Da quest'anno, il Laboratorio Chimico Merceologico

dell'Ente Nazionale Risi ha introdotto a listino e reso disponibile per il pubblico il servizio di trasformazione da risone a riso parboiled. In tal

modo, il cliente del laboratorio è in grado di acquisire preziose informazioni in merito al comportamento delle varietà di riso durante il trattamento idro-termico. Le indicazioni derivanti dal micro impianto di parboilizzazione possono essere utilizzate sia dagli industriali risieri, ad esempio per modificare e ottimizzare il loro ciclo di produzione, sia dai genetisti per selezionare le varietà di riso

che meglio si adattano a tale trasformazione. E' con questo spirito che il personale del laboratorio mette a disposizione la propria esperienza con l'obiettivo di fornire un ulteriore tassello verso la comprensione dei diversi aspetti qualitativi, che governano le caratteristiche fisico-chimiche del grano di riso.

***Laboratorio Chimico Merceologico del Centro Ricerche sul Riso**

Si possono acquisire preziose informazioni sul comportamento delle varietà di riso durante il trattamento idro-termico

COLLABORAZIONE TECNICA Lavoro condotto dal Laboratorio Chimico merceologico con la riseria Viazzo di Crova (Vc) e Parboriz di Mortara (Pv)

Lo studio per ridurre il blocco delle lavorazioni

Sergio Feccia*

Il riso parboiled può essere ottenuto dal risone o dal riso sbramato, dopo aver sottoposto il grano a un trattamento idro-termico. Generalmente il riso (risone o sbramato) viene prima macerato in acqua calda e successivamente trattato con il vapore sotto pressione. Dopo l'essiccazione e la successiva lavorazione, la cariosside di riso lavorato parboiled evidenzia un colore ambrato, un aroma caratteristico e tipiche qualità alla cottura che la rendono particolarmente apprezzata dai consumatori che vivono nei differenti Paesi del Mondo.

L'Italia è stata una delle prime nazioni al mondo a sviluppare un processo industriale completamente automatizzato per la preparazione del riso parboiled; i primi studi risalgono agli anni '30 del secolo scorso. Le ricerche sono state condotte sia da industriali lungimiranti - riseria Gariboldi di Milano e riseria Morando di Novara -, sia dalle Istituzioni Pubbliche: Stazione sperimentale di risicoltura di Vercelli ed Ente Nazionale Risi. Nel 1940 venne costruito a Pavia, dall'Ente Nazionale Risi, il primo impianto italiano su scala industriale di produzione del riso parboiled, commercializzato con la dicitura "Riso Avorio".

Le problematiche della parboilizzazione

Uno dei principali problemi che si riscontrano durante la sbiancatura del riso sbramato parboiled è rappresentato dalla agglomerazione della pula all'interno dei setacci delle resatrici e nelle condotte di aspirazione. Il costipamento della pula limita così, in modo significativo, le performance di lavorazione. Le immagini riportate evidenziano quanto sia marcato l'effetto provocato dai depositi di pula, rispettivamente nelle resatrici e nelle condotte di



aspirazione utilizzate per allontanarla dalle macchine di lavorazione. L'occlusione dei setacci, provocata dai depositi di pula all'interno delle resatrici, subisce un incremento con l'aumentare delle ore di lavorazione e, dopo alcuni giorni di sbiancatura, riduce notevolmente la capacità dell'impianto di aspirazione sino a provocare il fermo delle sbiancatrici. Le operazioni di pulitura, oltre ad essere particolarmente gravose e difficili, richiedono un lungo periodo di blocco del reparto di lavorazione, limitando in modo significativo le potenzialità produttive dell'impianto di parboilizzazione.

Lo studio dell'Ente Nazionale Risi

Per studiare e cercare di ridurre tale inconveniente, l'Ente Nazionale Risi, in collaborazione con due delle principali riserie specializzate nella preparazione del riso parboiled - la riseria "Viazzo" di Crova (Vc) e la riseria "Parboriz"

di Mortara (Pv) - ha redatto un protocollo d'intesa tecnica per approfondire gli aspetti che sono alla base di tale fenomeno.

Lo studio prevede una stretta collaborazione tra il laboratorio chimico merceologico del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna e le due industrie risiere. In una prima fase della ricerca, le due riserie forniranno al laboratorio alcuni campioni di risone e di riso parboiled sui quali si eseguiranno le analisi fisico-chimiche per valutare, da un lato le caratteristiche qualitative del grano e, dall'altro, l'influenza di detti parametri qualitativi sul fenomeno che porta alla agglomerazione della pula di riso.

Inoltre, gli stessi campioni di risone saranno sottoposti al processo di parboilizzazione con il micro impianto pilota sviluppato, costruito e posizionato all'interno di un apposito laboratorio del Centro Ricerche sul Riso (vedi l'articolo correlato riportato in

questo giornale).

La collaborazione ha l'obiettivo di fornire indicazioni utili per ottimizzare le prestazioni di preparazione del riso parboiled. Più in generale, la cooperazione si prefigge di fornire, attraverso uno studio scientifico degli aspetti qualitativi del grano di riso, utili informazioni all'industria risiera di trasformazione per migliorare la qualità, e quindi, la competitività sul mercato nazionale e internazionale del riso parboiled prodotto in Italia.

La disponibilità di strumentazioni analitiche e le conoscenze tecniche accumulate negli anni, fanno del Centro Ricerche sul Riso un istituto di eccellenza riconosciuto sia in ambito nazionale

che internazionale. Attraverso questa collaborazione, si evidenzierà, ancora una volta di più, quanto sia utile per la risicoltura italiana rafforzare il legame tra il comparto della ricerca applicata e i diversi settori che rappresentano la filiera risicola, in particolare per affrontare e gestire le sfide derivanti dalla concorrenza del mercato internazionale, principalmente dovuta al riso esportato dai Paesi asiatici.

***Laboratorio Chimico Merceologico del Centro Ricerche sul Riso**

A sinistra, depositi di pula sui setacci della resatrice. Sotto, agglomerazioni di pula asportate dalle condotte di aspirazione. Le foto sono di Massimiliano Bazano

Il problema dell'agglomerazione della pula all'interno dei setacci delle resatrici e nelle condotte di aspirazione

L'Italia è stata una delle prime nazioni al mondo a sviluppare un processo industriale completamente automatizzato per la preparazione del riso parboiled



Servizio Assistenza Tecnica

Grazie soprattutto a una situazione meteorologica particolarmente favorevole, intorno alla seconda metà di agosto le coltivazioni di riso sembravano in condizioni piuttosto buone in tutto il Paese.

Sezione di Vercelli

Le coltivazioni si presentano con una variabilità di fioriture dovuta alla forte scalarità delle semine. Le prime fioriture sono iniziate verso il 20 luglio; il maggior periodo di fioritura si è verificato a inizio agosto mentre le semine interrate di fine maggio hanno compiuto la fioritura verso la seconda metà di agosto.

I primi campi fioriti si presentano con pannocchie regolari e con la quasi assenza di aborto fiorale da abbassamento termico. A seguito di una prima infestazione di *Pyricularia* nell'ultima decade di luglio, non si sono rilevate nuove estese infezioni. I trattamenti fungicidi sono stati effettuati su larga scala limitando in buona parte l'infestazione da brusone. A differenza degli ultimi due an-



Condizioni favorevoli per un buon raccolto

ni, quando era stato sufficiente un solo trattamento, quest'anno, seguendo il servizio di monitoraggio brusone Bruma 2018, si è reso necessario effettuare due trattamenti preventivi sulle varietà più sensibili.

Gli investimenti sono in genere regolari e le coltivazioni si presentano promettenti.

Anche quest'anno si riscontra l'espansione esponenziale dell'infestazione di giovani bianchi con nascite tardive, in parte dovuta all'impossibilità dell'uso del principio attivo Quinclorac. I trattamenti di soccorso con Profoxidim hanno controllato bene i giovani prima della fase di levata, ma non sono stati

sufficienti sui giovani in stadio più avanzato. Quest'anno l'impossibilità nell'utilizzo di Propanile ha aumentato la presenza di ciperacee non controllate dai trattamenti erbicidi. La presenza di alisme è ormai rilevata su tutto il territorio con una differente concentrazione; diffusione che potrà solo acuirsi nei prossimi anni.

Sezione di Novara

Le coltivazioni risicole si presentano dal punto di vista agronomico in buone ottime condizioni.

Grazie alle favorevoli condizioni climatiche di questa estate con giornate molto calde, luminose e senza sbalzi termici, le coltivazioni si sono sviluppate nel miglior dei modi nelle fasi di accostamento, levata, fioriture e ora maturazione latteacerosa senza far riscontrare alcuna problematica particolare. I campi in generale si presentano ben investiti, con pannocchie di buone dimensioni senza particolari fenomeni di sterilità e/o aborti fiorali, lasciando già sperare in raccolti molto soddisfacenti.

Sono da rilevare comunque forti infestazioni di alisme, giovani spp, cyperus spp che i pochi principi attivi ancora disponibili non sono stati in grado di controllare perché caratterizzati da resistenze o perché con sviluppo tardivo.

Gli attacchi di brusone su foglie e pannocchie sono per ora limitati a situazioni pedoclimatiche particolari e/o su varietà molto suscettibili. Infatti, grazie anche al monitoraggio Brusone (Bruma 2018) molte aziende hanno effettuato gli adeguati trattamenti fungicidi in prevenzione, ottenendo discreti buoni risultati.

Lo stato delle coltivazioni porta a essere ottimisti sulla quantità e qualità delle produzioni; si rileva, inoltre, un anticipo di (7/10 giorni) di ciclo con risaie in maturazione latteacerosa molto avanzata. Presumibilmente già alla fine di agosto o inizio settembre alcune aziende

avranno iniziato la fase di raccolta.

Sezione di Pavia

Le coltivazioni di riso si presentano in buona condizione. Anche i risi seminati in ritardo a causa delle continue piogge primaverili stanno ultimando la fioritura senza particolari problemi; favoriti dalle alte temperature di agosto.

Le malattie fungine, in particolare il brusone, si sono sviluppate in modo notevole durante i mesi di giugno e luglio, ma sono state bloccate nei casi in cui i risicoltori hanno effettuato i trattamenti fungicidi preventivi. Le prossime settimane saranno utili a quantificare gli eventuali danni provocati da questa patologia.

A causa delle semine tardive, fino a poche settimane fa, si stimava un ritardo nelle operazioni di raccolta, ma, complice il bel tempo, ad oggi si pensa che le prime mietiture possano effettuarsi a inizio settembre.

Il controllo delle infestanti rimane una nota dolente. Si registrano molte coltivazioni danneggiate da infestazioni di giovani, butomus, alisma, poligonum e altre infestanti minori che in concomitanza con eventi temporaleschi potrebbero favorire allettamenti.

Al momento non si segnalano grandinate di gravità rilevante.

Sezione di Ferrara

Ferrara e Rovigo

La situazione delle risaie è generalmente buona, i campi più avanzati (20% sul totale) sono già in maturazione cerosa mentre quelli seminati successivamente sono in fase iniziale di riempimento della pannocchia o inizio fioritura. La quasi totalità delle aziende ha effettuato un trattamento fungicida mentre, solo in situazioni di varietà o terreni predisponenti, si è eseguito il secondo inter-

vento. Da segnalare, comunque, la presenza lieve di mal del collo sulle varietà più sensibili o sulle coltivazioni eccessivamente fertilizzate.

La presenza di malerbe (Giovani bianchi in particolare) si riscontra in modo evidente sul 10% della superficie, caratterizzata da popolazioni resistenti agli erbicidi che non è stato possibile controllare a causa della mancata autorizzazione del principio attivo Quinclorac. Questa superficie subirà sicuramente un calo produttivo stimabile tra 10 e 15 q.li/ha.

Oristano

Nell'Oristanese le risaie sono in buono stato ma presentano un ritardo ve-

getativo di 20/25 giorni rispetto al 2017 a causa della semina ritardata determinata dalle avverse condizioni atmosferiche primaverili.

Attualmente si trova nella fase di fioritura circa il 10-15% della superficie; il restante è in piena botticella o inizio spigatura. La gran parte delle aziende ha terminato il primo intervento fungicida e nei casi di varietà suscettibili o condizioni colturali predisponenti si è in procinto di realizzare il secondo intervento. La situazione brusone è temporaneamente sotto controllo, ma preoccupa l'andamento piovoso della stagione. Si segnala la presenza di giovani e ciperacee resistenti o non completamente controllate dai trattamenti erbicidi.

Verona e Mantova

Questo areale presenta una situazione simile al Ferrarese. La provincia mantovana è in leggero ritardo rispetto a quella veronese, dove buona parte delle risaie sono già in fase di maturazione cerosa. Si segnala la comparsa di mal del collo in diverse coltivazioni, ma la situazione sembra essere comunque sotto controllo e nella norma.

Ha dato una mano soprattutto la situazione meteorologica particolarmente favorevole

La Festa del Raccolto Cassinetta di Lugagnano

sabato 13 Ottobre 2018

dalle ore 16.00 alle 19,00
Centro Polifunzionale, Piazza Negri Convegno a cura del Distretto Riso e rane
• **Le donne in risicoltura: passato e presente**
L. Alfieri Museo lombardo di Storia dell'Agricoltura (MULSA)
• **Il riso nella cosmesi**
T. Maggiore Università Statale di Milano Dip. di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAA)
• **Il riso nella nutrizione**
S. Ciappellano Università Statale di Milano Dip. di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (DISTAM)

ore 19.30
Villa Negri: "a cena con il nostro riso" firma lo Chef Daniel Canzian
Su prenotazione

domenica 14 Ottobre 2018

ore 9.30
Sala Consiliare
Mostra fotografica "Underwater farming" a cura dell'Ente Nazionale Risi

dalle ore 10.00 alle 22,00
Piazza Negri e Via Roma
Mercato dei prodotti agricoli e dell'artigianato

dalle ore 12.00 alle 15.00
dalle ore 19.00 alle 22,00
"Il Riso del Distretto" Degustazione
Confraternità della Pentola
Agriturismo "Cà del Galimba" Distretto Riso e Rane
Antica Osteria del Ponte

dalle ore 15.00 alle 16.00
dalle ore 17.00 alle 19.00
dalle ore 19.30 alle 22,30
Visita guidata alle Ville storiche di Cassinetta di Lugagnano
Concerto a cura del Corpo Musicale San Carlo
Spettacoli all'aperto

SEI NELLE TERRE DEL DISTRETTO "Riso e Rane" QUI SI COLTIVA IL TUO RISO

www.risoeraneshop.it www.risoerane.eu



Simone Silvestri

La campagna di monitoraggio brusone nelle risaie piemontesi (Progetto Bruma 2018 finanziato da Regione Piemonte) aperta con il bollettino del 18 giugno ha rilevato, come mai accaduto nelle precedenti annate, la presenza di spore infettive di *Pyricularia oryzae* per l'intero periodo di osservazione.

Una presenza costante e mai riscontrata in precedenza

Infatti, la lettura dei vetrini, realizzata dalla micologa Marinella Rodolfi, ottenuti dai 6 captaspore - strumenti essenziali per l'esecuzione del monitoraggio aeromicologico di *Pyricularia oryzae* - (situati a Cameriano, Terdobiate e Nibbia per la provincia di Novara; Olcenengo, Trino Vercellese e San Giacomo Vercellese per la provincia di Vercelli) non ha mai dato esito negativo.

I primi picchi rilevanti di aerospore sono stati registrati nelle notti tra il 17 e il 19 giugno, con l'umidità relativa più elevata misurata a Terdobiate in prossimità dell'alba.

Questa sorprendente attività del fungo fin dalle primissime fasi può essere in parte motivata dalle temperature del mese di maggio

che in Piemonte sono risultate superiori di 1.6°C rispetto alla media climatologica degli anni 1971-2000, con un surplus precipitativo di circa 83 mm, corrispondente a un aumento del 63% (si verificati eventi piovosi in 25 giorni su 31) (Fonte: *Arpa Piemonte*).

Per ciascuna delle 6 aree di sorveglianza fitosanitaria, i campi spia hanno permesso di evidenziare, sin dai primi controlli eseguiti dai tecnici dell'Ente Nazionale Risi, una importante presenza di focolai di infezione fogliari, su foglie basali soprattutto delle varietà più sensibili. Similmente, il modello matematico, la cui elaborazione è stata curata dall'agronomo Massimo Biloni di I.R.E.S. - Italian Rice Experiment Station, ha emesso l'indicazione di varie giornate, anche precedenti all'inizio ufficiale del progetto (fine maggio-primi di giugno), caratterizzate da condizioni meteorologiche molto favorevoli dapprima al "risveglio" del patogeno nell'ambiente dopo i mesi invernali e, successivamente, alla sua diffusione. Si sottolinea come una tale situazione di anticipata e territorialmente diffusa aerodispersione del patogeno non sia mai stata riscontrata nel corso dei precedenti anni di monitoraggio. Negli anni precedenti di emissione del bollettino, infatti, il primo numero emes-

RISULTATI La campagna di monitoraggio brusone nelle risaie piemontesi è stata efficace

L'efficacia del progetto Bruma

Rilevata la presenza di spore infettive di *Pyricularia* per l'intero periodo di osservazione



so non aveva mai segnalato un rischio superiore a 0.

Dopo i primi bollettini con valore 1 in alcune località, quelli pubblicati a fine giugno e inizio luglio hanno evidenziato un rischio estremamente basso a causa della bassa umidità e delle alte temperature che non hanno favorito l'infezione fungina.

Quest'ultima è poi ripartita da Cameriano, Terdobiate Trino e Olcenengo. In queste ultime due postazioni, l'acuirsi della situazione infettiva ha portato nel bollettino del 12 luglio all'adozione di valori 2 che dal bollettino successivo hanno riguardato anche le postazioni di Cameriano e Nibbia.

Si è poi verificata una fase di stallo, registrata nel bollettino del 19° luglio, e il rischio ha nuovamente raggiunto il livello 2 anche a Nibbia e Terdobiate (11° bollettino del 23 luglio).

Il picco delle rilevazioni

Secondo i dati forniti dal modello matematico, la fase più critica della campagna monitoraggio 2018 è stata l'ultima settimana di luglio, quando era presente un forte inoculo infettivo aereo, con valori mai rilevati nelle precedenti campagne di monitoraggio, in corrispondenza della fase fenologica del riso di fine botticella-inizio spigatura: il 12° bollettino del 26 luglio ha, infatti, segnalato il massimo livello di rischio brusone (livello 3) in 4 postazioni su 6 (Trino, Olcenengo, Nibbia, Terdobiate); a San Giacomo e Cameriano il rischio è stato valutato pari a 2. Per scongiurare futuri attacchi al collo della pannocchia, i risicoltori sono stati allertati sulla gravità della situazione con la pubblicazione di una nota aggiuntiva.

La situazione è rimasta tra-

la fino a fine luglio per tutte le varietà (valore 3 in tutte le postazioni tranne a San Giacomo V.se) per poi ridursi gradualmente nei successivi due bollettini a causa delle perduranti condizioni di caldo torrido che non hanno favorito lo sviluppo del fungo.

In prossimità di Ferragosto, in concomitanza con alcuni eventi temporaleschi che hanno portato al temporaneo abbassamento delle temperature e incrementato l'umidità, c'è stato un aumento generalizzato dell'attività del fungo che ha portato a un maggiore rischio di infezione, evidenziato dal picco nella postazione di Terdobiate, per le varietà seminate a fine maggio.

Il successivo aumento delle temperature ha portato ad una riduzione del rischio di infezione, tranne che nelle postazioni di Cameriano e Terdobiate dove i valori sono rimasti elevati, come evidenziato dall'ultimo bollettino del 20 agosto.

L'ottimizzazione delle scelte gestionali

L'azione corale di costante coordinamento operativo frutto di un approccio multidisciplinare tramite la traduzione dei diversi risultati in un unico e chiaro messaggio informativo ha permesso di confermare il raggiungimento dell'obiettivo principale del progetto. Infatti, all'utenza agricola piemontese è stato gratuitamente fornito un nuovo sistema integrato di supporto alle decisioni, finalizzato all'ottimizzazione delle scelte gestionali per la protezione del riso dal brusone. L'iniziativa, così concepita rientra a pieno titolo nelle strategie indicate a livello europeo e nazionale relative all'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari. Il Piano d'Azione Nazionale sull'uso sostenibile dei fitofarmaci (PAN) all'art. A7.2.2 prevede, infatti, l'applicazione di sistemi di previsione ed avvertimento relativi alle principali avversità biotiche delle colture e la produzione di bollettini che forniscano informazioni sull'applicazione

fondamentale incrementare l'aspetto sperimentale per seguire l'evolversi della malattia in annate fuori dalla media.

La prosecuzione del progetto

La campagna di monitoraggio 2018 ha, infatti, mostrato come, sebbene il territorio risicolo monitorato sia un'unica regione geografica, l'aerodispersione del fungo patogeno sia altamente variabile anno dopo anno, localizzata e pertanto difficilmente prevedibile, rendendo fondamentale la continua raccolta dei dati biologici per garantire una corretta segnalazione di rischio malattia.

Pertanto, tutti i dati, sia biologici che di campo, rilevati presso le 6 postazioni di monitoraggio, costituiranno nuove basi di studio per procedere alla continua validazione ed eventuale calibrazione del metodo, così

come al perfezionamento della traduzione delle indicazioni ottenute in strumenti di divulgazione sempre più precisi ed affidabili.

In una campagna risicola come il 2018, il servizio svolto ha fornito un concreto e affidabile supporto decisionale ai risicoltori piemontesi nel segno della maggiore sostenibilità economica ed ambientale della coltivazione.

Si vogliono infine ringraziare i tecnici dell'Ente Risi che hanno seguito i campi spia e tutti i risicoltori ospitanti i captaspore e prove di campo: alcuni di loro collaborano

da parecchi anni e si dimostrano sempre disponibili ad intervenire a supporto dei tecnici in caso di eventi meteorologici estremi e, fatto non trascurabile, a fornire dettagliate indicazioni di campo (tempistiche di effettuazione di concimazioni e trattamenti), particolarmente utili per la valutazione critica del dato aereo infettivo.

La sorprendente attività del fungo fin dalle primissime fasi può essere in parte motivata dalle temperature in Piemonte del mese di maggio superiori di 1.6°C rispetto alla media



SPECIALE STOCCAGGIO

Riseria Roncaia Romano & Newpharm: Proteggiamo la qualità del risone!

Da generazioni la Riseria Roncaia Romano - Riso3erre, con sede a Cadé di Roncoferraro (MN), commercializza pregiate selezioni di riso alimentare di altissima qualità e sottoprodotti derivanti dal riso destinati a diversi usi: dall'alimentare, al mangime, alla cura del corpo. La Riseria distribuisce i propri prodotti alle maggiori industrie Italiane ed internazionali e vanta tutte le tipologie di riso disponibili e selezioni di alta qualità. Per garantire standard qualitativi di alto livello, l'igiene e la sicurezza delle derrate sono presupposti essenziali, per questo la Riseria Roncaia Romano conduce un'attività di Pest management sistematica che preserva l'integrità e le proprietà alimentari della materia prima all'interno dei siti di stoccaggio. Newpharm Agro & Biocides, con oltre 30 anni di esperienza nello sviluppo di formulati e soluzioni innovative per il settore professionale del Pest control, propone un'efficace strategia di profilassi per il trattamento su risone e degli ambienti di stoccaggio.



SilicoSec® l'insetticida-acaricida biologico a base di Terra di diatomee

La Riseria Roncaia Romano ha scelto SilicoSec®, un prodotto registrato per il trattamento diretto di tutti i cereali stoccati e degli ambienti destinati allo stoccaggio, la terra di diatomee rappresenta un valido strumento di difesa dagli infestanti a più elevata residualità. La terra di diatomee infatti, rimane adesiva alle cariossidi senza comprometterne



le caratteristiche merceologiche e agiscono sui insetti che su acari meccanicamente, ovvero distruggendo i tessuti superficiali, provocandone rapidamente la morte. Due caratteristiche essenziali del SilicoSec® sono sicuramente l'assenza totale di residui tossici e di tempi di carenza. A beneficiarne dal suo impiego quindi, non sono solo i centri di stoccaggio ma l'intera filiera.

Ambienti protetti grazie all'azione abbattente e duratura di K-Obiol® EC 25 e Biosol New

Prima di ricevere la partita di risone, gli ambienti dedicati allo stoccaggio devono essere sottoposti a idonea prassi di disinfestazione finalizzata a distruggere gli insetti brulicanti sulle superfici o eventualmente annidati all'interno di fessure ed intercapedini. La miscela ottenuta diluendo il K-Obiol® EC 25 nel solvente Biosol® New, è la soluzione



convenzionale specifica per le disinfestazioni interne degli ambienti che garantisce una disinfestazione efficace e duratura anche grazie alla speciale tecnologia applicativa Mist Cereal San®. Sviluppata dai tecnici Newpharm Agro & Biocides, questa attrezzatura consente di diffondere l'insetticida in modo capillare in ogni interstizio senza ungere o bagnare.

Preserva la qualità del risone con K-Obiol® ULV 6 e Pygrain®

Giunto nei silii è opportuno intervenire direttamente sul risone con la miscela tra K-Obiol® ULV 6 e Pygrain®, connubio perfetto tra potere abbattente e residualità tale da garantire la totale protezione della derrata per l'intero periodo di stoccaggio. Deltametrina e Piretro naturale si uniscono sinergicamente molteplici proprietà che si traducono in un'azione trasversale su insetti e acari.

TRATTAMENTO DIRETTO



L'azione combinata si esplica prevalentemente per contatto, diretto o indiretto, che può verificarsi al momento dell'intervento o successivamente, ossia al transito dell'infestante sulla derrata trattata. Infine, non vanno sottovalutate le straordinarie caratteristiche intrinseche del piretro naturale, che consentono di snidare gli insetti dai loro covi rendendoli perfettamente vulnerabili.

Tecnici specializzati NEWPHARM® sono a disposizione per ulteriori approfondimenti e consulenze personalizzate.

Approfondimenti: Dott. Stefano Cherubin - Dipartimento Ricerca & Sviluppo Newpharm S.r.l.
Dott.ssa Laura Pattuzzi - Dipartimento Marketing & Comunicazione Newpharm S.r.l.

NEWPHARM®
Agro & Biocides

Via Tremarende, 24/B 35010 S.Giustina in Colle (PD)
Tel. 049 9302876 - Fax 049 9320087
info@newpharm.it
www.newpharm.it - www.protezionecereali.it



Enrico Losi

Come risulta dai dati riportati in tabella, che si basano sulle denunce presentate dai risicoltori fino al 27

agosto 2018, la superficie a riso del 2018 è stimata a 219.300 ettari. Finora, è stato censito l'82% della superficie registrata nel 2017, ne consegue che le denun-

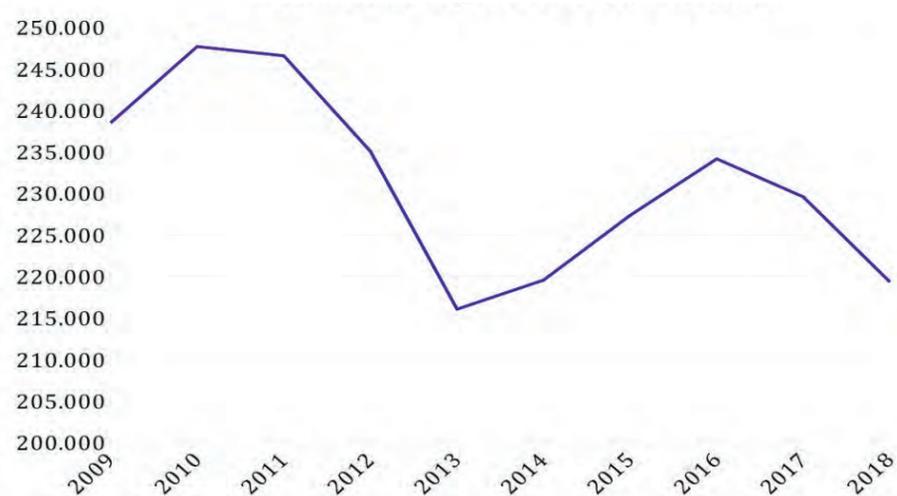
ce mancanti potrebbero modificare sia il dato totale sia i risultati dei diversi gruppi varietali, anche se è improbabile che cambino gli orientamenti attuali.

STIMA DELLE SUPERFICI COLTIVATE A RISO NEL 2018

Gruppi varietali	Previsione Superfici 2018 (ha)	Superfici 2017(ha)	Differenza ha	Differenza %
Selenio	13.600	16.999	-3.399	-20,0%
Centauro	13.200	11.328	1.872	16,5%
Altri Tondi	29.300	36.057	-6.757	-18,7%
Lido e similari	2.900	2.511	389	15,5%
Padano e sim.	350	715	-365	-51,0%
Vialone Nano	4.300	4.778	-478	-10,0%
Varie Medio	2.500	2.504	-4	-0,2%
Loto-Ariete e sim.	37.800	33.450	4.350	13,0%
S. Andrea	3.650	3.889	-239	-6,1%
Roma e sim.	7.700	9.081	-1.381	-15,2%
Baldo e sim.	11.900	9.800	2.100	21,4%
Arborio e sim.	18.800	20.905	-2.105	-10,1%
Carnaroli e sim.	18.200	25.078	-6.878	-27,4%
Varie Lungo A	3.300	6.686	-3.386	-50,6%
Lungo B	51.800	45.766	6.034	13,2%
TOTALE	219.300	229.547	-10.247	-4,5%
Tondo	56.100	64.384	-8.284	-12,9%
Medio	10.050	10.508	-458	-4,4%
Lungo A	101.350	108.889	-7.539	-6,9%
Lungo B	51.800	45.766	6.034	13,2%

Dati provvisori in base alle denunce pervenute fino al 27/8/2018 rappresentanti l'82% della superficie totale

Evoluzione delle superfici a riso negli ultimi 10 anni (valori in ha)



Il confronto con il 2017 evidenzia, innanzitutto, un calo importante della superficie totale, con una riduzione di 10.247 ettari (-4,5%).

Si tratta di un calo più che doppio rispetto a quello registrato nel 2017 (-4.600 ettari circa) che riporta la superficie totale allo stesso livello del 2014 (219.532 ettari). Considerando gli ultimi dieci anni, il dato del 2018 si posiziona al livello più basso dopo quello registrato nel 2013 che si era attestato a 216.019 ettari.

Entrando nel dettaglio per tipologia, il comparto dei tondi risulta in calo di

8.284 ettari rispetto al 2017, mentre risulta meno significativo il calo del comparto dei medi (-458 ettari).

Anche il comparto dei lunghi A risulta in forte riduzione (-7.539 ettari), con gruppi varietali che si sono mossi in maniera opposta; infatti, si registrano aumenti per il gruppo delle varietà da parboiled (Loto-Ariete) (+4.350 ettari) e per il gruppo Baldo (+2.100 ettari), e riduzioni per il gruppo Carnaroli (-6.878 ettari), per il gruppo Varie lungo A (-3.386 ettari), per il gruppo Arborio (-2.105 ettari) e per il gruppo Roma (-1.381 ettari), mentre rimane pres-

soché stabile il gruppo S. Andrea (-239 ettari).

Invece, risulta in controtendenza il comparto del riso di tipo Indica con un incremento di 6.034 ettari rispetto al 2017. Quest'ultimo risultato - apparentemente sorprendente, considerati gli effetti della concorrenza del riso d'importazione proveniente dai Paesi Meno Avanzati in esenzione del dazio - dipende dalla poca differenza tra le quotazioni del riso di tipo Japonica e quelle del riso di tipo Indica che ha motivato diversi risicoltori a puntare sulla maggiore produttività del riso Indica.

SEGUE DA PAG. 1 - RISO CLASSICO E BIOLOGICO. ECCO LE NUOVE REGOLE DA SEGUIRE IN BASE AI DECRETI MINISTERIALI

tenitore deve essere identificato in tutti i casi in cui ciò sia necessario per garantire la tracciabilità del prodotto (es.: stoccaggio presso terzi, partite suddivise in più magazzini o contenitori, presenza di più partite di prodotto analogo, ecc.).

Per ogni altra disposizione si rinvia al contenuto del decreto 7 agosto 2018.

Considerato che i risicoltori avranno modo di leggere questo contributo nel momento in cui potrebbero già essere in corso le operazioni di raccolta, è opportuno specificare l'importanza di prestare la

massima attenzione nel mantenere separate le varietà richieste a riso "classico" dalle altre varietà nelle fasi di raccolta, essiccazione, stoccaggio e trasporto del risone.

L'Ente Nazionale Risi, garantirà il rispetto della tracciabilità del riso "classico", effettuando controlli a tutti i livelli della filiera.

Il decreto sul riso "biologico"

Nel mese di luglio, invece, è stato firmato il decreto relativo al "biologico" nel

quale figura una norma specifica per il riso dove si stabilisce che, al momento di presentare all'Ente Nazionale Risi le denunce di superficie, produzione e rimanenza, i produttori di risone biologico sono obbligati a specificare quali siano le produzioni biologiche, distinguendole da quelle convenzionali e da quelle in conversione all'agricoltura biologica, nonché a indicare il proprio Organismo di Controllo.

Il decreto prevede, altresì, che i detentori di risone biologico debbano dichia-

rare le quantità di risone, riso semigreggio, riso lavorato e rotture di riso, distinte tra quelle derivanti da produzioni convenzionali, biologiche e in conversione all'agricoltura biologica, nella denuncia di rimanenza di fine campagna e in quelle mensili da presentare all'Ente Nazionale Risi, e nei registri obbligatori, nonché indicare il proprio Organismo di Controllo.

Infine, i certificati rilasciati dall'Ente Nazionale Risi all'atto di ogni trasporto di risone dovranno contenere l'indicazione della produzione distinta tra convenzionale, biologica e/o in conversione all'agricoltura biologica.

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.

FORMAZIONE Concluso il secondo corso per "Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni delle filiere cerealicola e risicola"

Nuovi tecnici diplomati all'ITS di Vercelli

I 19 studenti hanno presentato lavori sugli aspetti più diversi e attuali soprattutto del tessuto produttivo risicolo della provincia

Il 5 luglio 2018 si è concluso a Vercelli il secondo corso di Specializzazione Tecnica Post Diploma "Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali delle filiere cerealicola e risicola" attivato a partire dal 2015 dalla Fondazione Agroalimentare per il Piemonte presso il CIOFS-FP Istituto Sacro Cuore di Vercelli, in collaborazione con imprese, università/centri di ricerca scientifica e tecnologica, enti locali, sistema scolastico e formativo del territorio.

Il corso offre un'opportunità di assoluto rilievo nel panorama formativo italiano in quanto espressione di una nuova strategia che unisce le politiche d'istruzione, formazione e lavoro con le politiche industriali del Paese, rappresentando una grande opportunità per il settore produttivo vercellese.

Gli allievi, provenienti principalmente dal Piemonte ma anche da tante altre regioni, hanno avuto un'autentica opportunità di incontro con diversi settori produttivi:

- ricerca e sperimentazione finalizzata al miglioramento genetico e alla produzione di sementi;

- conoscenza di nuove tecniche e tecnologie colturali, con Enti e aziende di rilevanza nazionale e internazionale;

- conoscenza di nuove tecniche e tecnologie innovative legate al processo di trasformazione;

- conoscenza della documentazione inerente alla gestione dell'azienda (dalla richiesta finanziamenti alla certificazione di processo/prodotto, dall'etichettatura alla documentazione quotidiana di rendicontazione);
- conoscenza delle tecniche di marketing / promozione del prodotto, dell'azienda e della relazione con il territorio di provenienza.

I 19 studenti hanno tutti terminato positivamente il percorso formativo dopo aver presentato alla commissione d'esame i diversi Project Work relativi agli stage realizzati presso diverse aziende del territorio convenzionate con ITS.

Le presentazioni hanno riguardato gli aspetti più diversi e attuali riguardando in primis il tessuto produttivo risicolo della provincia.

Ecco un breve riassunto dei lavori di ricerca degli studenti.

Edoardo Brusa: "Fasce tampone riparie agro -fore-



Gli studenti del secondo corso di Specializzazione Tecnica Post Diploma "Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali delle filiere cerealicola e risicola" presso il CIOFS-FP Istituto Sacro Cuore di Vercelli

stali e formazioni lineari in ambiente risicolo e cerealicolo". E' stata presentata una valutazione economica dell'adesione da parte di un'azienda agricola alla misura 4.1.1. con considerazioni sul tipo di formazioni utilizzabili, sulla scelta delle specie, sulle finalità e sui costi.

Domenico Costanza: "Produzioni di quantità e qualità: studio dei fattori agrotecnici che influiscono sul valore, un aiuto agli agricoltori per una oculata scelta produttiva". E' stato presentato un lavoro riguardante una prova varietale di frumento tenero con tre varietà (Artico, Solehio e Hystar), due epoche di semina e due densità di semina realizzata in collaborazione tra il CREA di Vercelli e il CREA di Sant'Angelo Lodigiano.

Lorenzo Facchi: "Data-riso: il sito interattivo sulle varietà italiane di riso". Il lavoro ha riguardato la realizzazione di un portale online che potesse raccogliere le molte informazioni riguardanti le varietà italiane di riso che spesso sono poco accessibili al pubblico: dati agronomici, genetici, merceologici e culinari.

Ambra Farina: "Rintracciabilità digitale. sistema agroalimentare 4.0: una garanzia per la qualità e la sicurezza del prodotto". Realizzato presso l'Azienda agricola Falasco di Casalbeltrame (No), lo studio ha riguardato l'adozione di un QR-code da inserire sull'etichetta delle confezioni di riso con la possibilità da parte dell'acquirente di risalire a tutte le informazioni sull'origine e sulla trasformazione del prodotto acquistato.

Manuela Lentini: "Osservazioni sull'efficacia e persistenza di trattamenti con biostimolatori sul riso". Il progetto è stato realizzato su Vialone Nano e Rosa Marchetti e ha riguardato lo studio di batteri e funghi da im-

piegare in concia seme o in applicazioni fogliari per il miglioramento quali-quantitativo delle produzioni risicole, con particolare riguardo a quelle biologiche.

Cristina Macco e Alessandro Orsogna: "Approccio fisico e sensoriale per la valutazione della texture del riso da risotto". Studio di tecniche di analisi sensoriale per la valutazione di risotti derivati da campioni di diverse varietà coltivate in diversi territori, con particolare attenzione alla consistenza del granello cotto ed alla tenuta in cottura.

Luca Massara: "Tecniche di cover crop, strip tillage e zero tillage". Differenti tecniche di coltivazione di riso e mais con o senza colture intercalari, messe a confronto sia dal punto di vista produttivo che dell'impatto ambientale.

Sabrina Montagnini: "L'azienda risicola mista vercellese: analisi del metodo biologico e delle sue criticità". Analisi di mercato e spiegazione dei vantaggi dell'azienda mista, con superficie parte a bio e parte non-bio, soprattutto in vista dell'aleatorietà della produzione biologica, della neces-

sità di avere un reddito annuale minimo garantito e del tempo necessario per effettuare le varie prove prima di trovare la tecnica di coltivazione migliore da adottare.

Irene Musso: "Saint Jacques. il nuovo riso di Baraggia". E' stato presentato un progetto di miglioramento genetico per la costituzione di una varietà nuova per la Baraggia con le seguenti caratteristiche: resistenza al freddo del S. Andrea, granello grande dell'Arborio, taglia contenuta.

Brice Njampa Ndjoung: "Innovazione nella rintracciabilità dell'agroalimentare". Il progetto presentato ha come obiettivo l'aumento delle vendite di riso, con caso di studio della società Ecori di Vercelli, mediante logiche basate sul concetto "Eat what you know": rintracciabilità, marketing, applicazioni per cellulari.

Stefano Pavese: "La produzione del frumento tenero di forza nel Basso Monferrato". Valutazione di un ap-

proccio più orientato al mercato nelle coltivazioni cerealicole del basso pavese con la collaborazione delle cooperative di Riva e Occimiano.

Giacomo Pedron: "Ricerca e sviluppo aziendale. dall'idea alla commercializzazione di nuovi prodotti alimentari". Studio di mercato per l'introduzione in commercio di nuove gallette di riso ricoperte di cioccolato fondente e guarnite con frutta disidratata.

Maurizio Peletta: "Tecniche sostenibili in favore dello sviluppo faunistico del territorio risicolo vercellese". Valutazione di tre misure agroambientali, 214.1, 10.1.2 e 10.1.4, adottate da due aziende risicole vercellesi, per la riqualificazione faunistica del territorio: valutazioni economiche e ambientali.

Daniel Poy: "Afr. arsenic free rice". Progetto di miglioramento genetico per lo sviluppo di varietà di riso in grado di ridurre l'assorbimento di arsenico e la sua traslo-

cazione nei granelli.

Gabriele Salvalaggio: "Tecniche di agricoltura eco-sostenibile: un esempio di integrazione in agricoltura". Prendendo come spunto la Cascina Motta di S. Pietro Mosezzo (NO), viene descritta l'adozione di alcune innovative tecniche di coltivazione integrata ed eco-compatibile: lotta integrata al brusone, pacciamatura verde con loietto, precision farming, bat box per pipistrelli.

Federico Sartori: "Prove varietali e sperimentali: resistenza a brusone e fusariosi". Valutazione di nuove tecniche di controllo delle malattie: olii essenziali contro la fusariosi e inoculo batterico contro il brusone.

Carolina Tibaldi: "Il riso vercellese che rivoluziona il sushi". Si parla di JIS, acronimo di Japanese-Italian Street Food, come connubio potenzialmente vincente sul mercato per avvicinare i consumatori alla cucina fusion che già oggi porta in tavola il sushi fatto con riso italiano: ma pochi lo sanno!

Giorgio Ugazio: "Risicoltura biologica: analisi dei sistemi di controllo infestanti e proposte di miglioramento". Valutazione tecnico-economica di cinque sistemi di coltivazione biologica: pacciamatura vegetale, strigliatura, pacciamatura biodegradabile, trapianto, sarchiatura.

In autunno sarà avviato il terzo corso biennale, in attesa di ricevere approvazione e finanziamento da parte di Regione Piemonte.

In autunno sarà avviato il terzo corso biennale. Sono aperte le iscrizioni a tutti coloro che ne volessero prendere parte

Gli allievi erano provenienti principalmente dal Piemonte, ma c'erano elementi anche di diverse altre regioni

LA MANIFESTAZIONE E' in programma dal 12 settembre al 7 ottobre. Richiama 500mila persone

A Isola della Scala torna la Fiera del Riso

Torna dal 12 settembre al 7 ottobre a Isola della Scala, in provincia di Verona, la tradizionale Fiera del Riso, giunta quest'anno alla 52ª edizione. La Fiera, con i suoi 500mila ospiti, è l'evento dedicato ad un unico piatto più visitato in Italia. Principe della manifestazione è il riso Nano Vialone Veronese IGP, cucinato negli stand dalle stesse piccole aziende agricole a conduzione familiare che lo seminano, lo coltivano e lo raccolgono. La ricetta tipica della Fiera è quella all'isolana, con rosmarino, cannella, grana, carne di vitello e di maiale. Ma durante la manifestazione, tra stand ed eventi a tema, sarà possibile degustare il riso in oltre 80 modi diversi.

Circa 100 sono gli eventi collaterali in programma: concorsi gastrono-

mici, manifestazioni culturali e sportive, appuntamenti solidali e visite guidate. Torna il "teatro del gusto", dove chef, docenti di cucina, giornalisti, blogger e sommelier si alterneranno raccontando esperienze, ricette e tecniche legate al mondo del cibo ed in particolare del riso.

Anche quest'anno, grazie alla preziosa collaborazione con l'Ente Nazionale Risi, verrà allestita la mostra sensoriale dedicata al riso. Novità di questa edizione saranno 25 piante di



altrettante varietà coltivate presso il Centro Ricerche di Pavia. A queste si affiancheranno un altro centinaio di campioni di varietà di riso provenienti dalla Banca del Germoplasma sempre del Centro Ricerche dell'Ente Nazionale Risi.

LA MANIFESTAZIONE Riconoscimento alla famiglia Marchesani che da oltre trent'anni la ospita

A Cascina Salsiccia il mondo del riso alla scoperta delle novità del settore

Un gran numero di operatori del settore del riso ha invaso le campagne di Cascina Salsiccia di Vigevano lo scorso 30 agosto. L'appuntamento, organizzato da oltre trent'anni da Carlo e Riccardo Marchesani in collaborazione con l'Ente Nazionale Risi e diverse aziende operanti nel settore, ha riscosso l'ennesimo successo.

Nei campi prova che circondano Cascina Salsiccia i tanti intervenuti hanno potuto visionare una serie di sperimentazioni in atto utili a capire come intervenire in futuro nelle proprie aziende agricole. E non sono mancate le presentazioni delle principali novità della risicoltura siano esse varietali, prodotti fitosanitari o attrezzature.

In particolare, molte sementi sono state le prove varietali con risi Clearfeld a cura di Basf Italia e Tecnoseed e quelle a cura di Borando Sementi e Valle Agricola Sementi. Altrettanto alla presentazione della prova di concimazione con concime a cessione ritardata Nexur e a quella con Nutrifiel a cura di Ter-



Due immagini dell'incontro a Cascina Salsiccia di Vigevano che mostrano l'interesse e la partecipazione di numerosi operatori del settore del riso



pere che il Consiglio di amministrazione dell'Ente Risi ha deliberato a favore di una campagna biennale di iniziative di promozione del

nostro prodotto e che si sta tentando di avere anche dei fondi Ue per un ulteriore budget a favore della promozione del riso.

repadane. Grande interesse anche per le prove di diserbo e di fungicidi, come quelle di Corteva Agrosience, di Flint e dell'Ente Nazionale Risi.

Di strategie biologiche e convenzionali per la conservazione del risone in magazzino si è invece parlato con i rappresentanti di Newpharm Agro & Biocides prima del breve convegno sulla situazione di mercato del riso che ha visto un'esauriente relazione di Enrico Losi, funzio-

nario dell'Area Mercati dell'Ente Nazionale Risi.

L'incontro si è concluso con l'intervento del presidente dell'Ente Risi, Paolo Carrà, che ha consegnato una medaglia al padrone di casa, Carlo Marchesani, sottolineando l'impegno della sua famiglia sia nell'organizzazione di questo importante evento che va avanti da oltre trent'anni sia per la disponibilità alla collaborazione nelle prove in campo sempre utili alla crescita del

settore.

Da Carrà anche buone notizie per il comparto risicolo. «Ieri ero a Bruxelles, alla Commissione Commercio - ha raccontato - e finalmente ho avuto la consapevolezza che l'Unione europea ha preso coscienza del problema delle importazioni senza dazio dai PMA. Chiederò, quindi, al ministro dell'Agricoltura Gian Marco Centinaio di fare pressione con gli altri Stati membri coltivatori di riso». Inoltre, ha fatto sa-



La consegna della medaglia dell'Ente Nazionale Risi. Da sinistra, Riccardo Marchesani, Franco Sciorati, Carlo Marchesani, Paolo Carrà e il giovane Marco Marchesani

L'Ente Nazionale Risi vende degli immobili

L'Ente Nazionale Risi intende procedere alla vendita a mezzo trattativa privata dei seguenti immobili:

lotto 1 - essiccatoio di Borgolavezzaro (NO), v. Novara n. 22, valore periziato € 200.000,00

lotto 2 - magazzino di Casalvolone (NO), v. Roma n. 128, valore periziato € 560.000,00

lotto 3 - terreno edificabile di Desana (VC), S.S. n. 45 Vercelli-Trino, valore periziato € 203.010,00

lotto 4 - terreno edificabile di Desana (VC), S.S. n. 45 Vercelli-Trino, valore periziato € 203.177,50

lotto 5 - magazzino di S. Giorgio di Lomellina (PV), v. S. Bernardo o v. Molino snc, valore periziato € 236.100,00

lotto 6 - magazzino di S. Angelo Lomellina (PV), v. Mazzini n. 11, valore periziato € 252.000,00

lotto 7 - magazzino di Palestro (PV), v. per Robbio n. 25-29, valore periziato € 220.000,00

lotto 8 - magazzino di Gambolò (PV), v.

Cascina Nuova Litta 11, valore periziato € 150.000,00

lotto 9 - terreno agricolo di Rosasco (PV), v. per Langosco n. 5, valore periziato € 4.371,69

lotto 10 - terreno agricolo di Rosasco (PV), v. per Langosco n. 5, valore periziato € 3.157,33

Le offerte dovranno pervenire entro le h 12,30 del giorno 01/10/2018 presso la sede centrale dell'Ente Nazionale Risi in v. San Vittore n. 40 - 20123 Milano.

Il Disciplinare di vendita è scaricabile dal sito web dell'Ente enterisi.it, sezione bandi e avvisi, oppure può essere richiesto, come pure la documentazione riguardante gli immobili in vendita, alla sede centrale dell'Ente Nazionale Risi (v. San Vittore n. 40 - 20123 Milano o entenzionalerisi@cert.enterisi.it o fax 02 86 55 03).

Per ulteriori informazioni contattare l'Ufficio Affari Giuridici Gare e Contratti dell'Ente (legale@enterisi.it o tel. 02 88 55 111).

Bloc notes

di Paolo Guttardi

A cura della Confagricoltura Vercelli Biella

Riforma Pac post 2020 al Forum di Farm Europe

Riflettori puntati sulla riforma della Pac post 2020. La nuova politica sarà ancora più ambiziosa sui temi ambientali e climatici, sarà caratterizzata da maggior semplificazione, più sussidiarietà e flessibilità nelle singole politiche tra Commissione e Stati membri e verrà dato ampio spazio agli strumenti di gestione del rischio: le proposte legislative sono state presentate lo scorso giugno. Sullo sfondo, ci sono le minori risorse a causa della Brexit. Sarà allora importante che il Governo si presenti compatto e credibile con una linea univoca, senza cambiamenti e/o esternazioni mutevoli dal mattino alla sera. Se ne parlerà al prossimo Forum di Farm Europe in programma per il 17 e 18 settembre a Mezzana Bigli (Pavia) presieduto da Confagricoltura.

Aumentano le sfide. E la ricerca?

Aumentano le sfide a cui deve far fronte il sistema produttivo. Occorre il valido sostegno della ricerca pubblica per affrontarle. Competitività, sostenibilità, adattamento ai cambiamenti climatici in atto, tutela della biodiversità, ma anche economica e sociale della nostra agricoltura. La ricerca punta all'implementazione della precision farming e della tecnologia informatica e ad applicare le più recenti evoluzioni della tecnologia genetica per migliorare le nostre varietà donando la resistenza ai patogeni e adattabilità al "climate change". Ma la scienza e la tecnologia, almeno stando alle voci apparse sul web a seguito della recente sentenza sul caso Monsanto/Glifosate, dominate da un populismo imperante, non sembra più avere voce e sostegno nella nostra politica.



www.enterisi.it

IL TROVAUFFICIO

Sede	Sede Centrale	E-mail	Fax	Telefono	Sede	Ufficio di Isola della Scala	Sede	Servizio rese c/o Sala Contrattazione	
Indirizzo	Via San Vittore, 40	Orari	0533 713405	0382 24651	Indirizzo	Via Nazario Sauro, 9	Indirizzo	Piazza Trieste 3	
Città	20123 Milano	Orari	sez.ferrara@enterisi.it	0382 304820	Città	37063 Isola della Scala	Città	27036 Mortara	
Telefono	02 8855111	Servizi	Orari	E-mail	Telefono	045 6630486	Telefono	0384 98672	
Fax	02 861372	Servizi	Orari	Orari	Fax	045 6639833	E-mail	rese.mortara@enterisi.it	
E-mail	info@enterisi.it	Sede	Servizi	Servizi	E-mail	uff.mantova@enterisi.it	Orari	Venerdì 8,30-12,30	
Orari	Lun-Ven: 9,30-12,30 13,30-17,00	Centro Operativo	Sede	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30	Servizi	Rese alla lavorazione	
Servizi	Presidenza	Sede	Sezione di Novara	Sede	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Sede	Ufficio di Oristano	
	Direzione Generale	Indirizzo	Indirizzo	Indirizzo	Sede	Ufficio di Mortara c/o CRR	Indirizzo	Via Enrico Mattei, 92	
	Area mercati e Rapporti UE	Città	Via Ravizza, 10	Città	P.zza Zumaglini, 14	Indirizzo	Strada per Ceretto 4	Città	09170 Oristano
	Amministrazione - Personale	Telefono	Città	Telefono	Città	Città	27030 Castello d'Agogna	Telefono	0783 78641
	URP - CED	Fax	28100 Novara	Fax	Città	Telefono	0384 90801 - 0384 2560204	Fax	0783 72557
Sede	Centro Ricerche sul Riso	E-mail	Telefono	E-mail	Indirizzo	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944	E-mail	uff.oristano@enterisi.it
Indirizzo	Strada per Ceretto, 4	Orari	0161 257031	Orari	Città	Città	0384 294084 - 02 30132944	Orario	Lun-Ven: 8,30-12,30 13,30-16,30
Città	27030 Castello D'Agogna	Sede	02 30131188	Sede	Telefono	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944	Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni
Telefono	0384 25601	Sezione di Ferrara	02 30131188	Sezione di Pavia	Fax	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
Fax	0384 98673	Indirizzo	richieste@enterisi.it	Indirizzo	Orari	Città	0384 294084 - 02 30132944		
		Città	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30	Città	Orari	Telefono	0384 294084 - 02 30132944		
		Telefono	Sede	Sezione di Pavia	Servizi	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
		0533 713092	Sezione di Novara	Indirizzo	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Indirizzo	Via Calatafimi, 13	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Città	27100 Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Telefono	0533 713092	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Sede	Sezione di Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Indirizzo	Via Calatafimi, 13	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Città	27100 Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Telefono	0533 713092	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Sede	Sezione di Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Indirizzo	Via Calatafimi, 13	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Città	27100 Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Telefono	0533 713092	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Sede	Sezione di Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Indirizzo	Via Calatafimi, 13	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Città	27100 Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Telefono	0533 713092	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Sede	Sezione di Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Indirizzo	Via Calatafimi, 13	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Città	27100 Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Telefono	0533 713092	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Sede	Sezione di Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Indirizzo	Via Calatafimi, 13	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Città	27100 Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Telefono	0533 713092	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Sede	Sezione di Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Indirizzo	Via Calatafimi, 13	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Città	27100 Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Telefono	0533 713092	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Sede	Sezione di Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Indirizzo	Via Calatafimi, 13	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Città	27100 Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Telefono	0533 713092	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Sede	Sezione di Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Indirizzo	Via Calatafimi, 13	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Città	27100 Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Telefono	0533 713092	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Sede	Sezione di Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Indirizzo	Via Calatafimi, 13	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Città	27100 Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Telefono	0533 713092	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Servizi	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Sede	Sezione di Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Indirizzo	Via Calatafimi, 13	Sede	Indirizzo	0384 294084 - 02 30132944		
			Città	27100 Pavia	Assistenza tecnica - Uff.Buoni	Città	0384 294084 - 02 30132944		
			Telefono						

L'INTERVISTA Il regno di Christoph Bob è Il Refettorio, il ristorante del Monastero Santa Rosa Hotel & Spa a Conca dei Marini a Salerno

«E' uno dei prodotti più versatili da presentare»

«Il risotto è forse il primo piatto che mi viene richiesto perché, più della pasta, è flessibile e si può abbinare a verdure, carni e pesce»

Paoletta Picco

Il regno di Christoph Bob è Il Refettorio, il ristorante del Monastero Santa Rosa Hotel & Spa a Conca dei Marini a Salerno, a soli 10 minuti di auto da Amalfi. Terrazze con giardini, vista impareggiabile sul golfo di Salerno. La spa insiste in un antico monastero del XVI secolo. La cucina de Il Monastero Santa Rosa Hotel & Spa non riserva solo un'esperienza straordinaria per il palato e il gusto. Arroccato sulla scogliera, in un angolo sospeso tra cielo e mare, il Monastero Santa Rosa (la cui fama si dice sia legata alle omonime sfogliatelle inventate dalle monache che vi risiedevano), è il luogo ideale dove ritemperarsi. Anche la vista, rinfrancata dai colori e dalla bella mise en place delle pietanze create da Bob, trae autentico conforto dal momento che il Monastero è oggi uno degli affacci più belli sul mar

La valorizzazione degli ingredienti locali e di stagione che arrivano dall'orto terrazzato è una delle principali caratteristiche della sua cucina

Tirreno con piscina a sfioro e terrazze coltivate a fiori, frutti, ortaggi ed erbe aromatiche. Insomma un vero orto biologico a strapiombo su uno dei mari più belli d'Italia. La valorizzazione degli ingredienti locali e di stagione che arrivano dall'orto terrazzato, infatti, (melanzane, pomodori, melograni, insalate, peperoni, fagiolini...) unitamente al pesce sempre freschissimo, sono gli strumenti con i quali Christoph Bob crea i suoi piatti.

Il suo principale obiettivo? Fare piatti che immediatamente attivino ricordi ed emozioni che difficilmente saranno dimenticate.

Un lavoro di puntiglio e ricerca costanti che si avvalgono come si è detto di ingredienti locali di grande qualità, (primo tra tutti l'olio extra vergine di oliva denominato Il Mulino della Signora, prodotto in esclusiva per la cucina del Monastero Santa Rosa), di pasta artigianale eccellente trafilata



chi è

E' nato ad Amburgo ma dal 1998 l'Italia lo ha praticamente catturato e affascinato con i suoi colori, profumi e sapori tanto che oggi dice di trovarsi benissimo nel Bel Paese e di non volerlo più lasciare. Galeotta fu la chiamata a Roma, per una sola estate, nella cucina de La Pergola, guidata dal tedesco Heinz Beck.

Christoph Bob, che arrivava dalla Svizzera, (dopo la formazione a Londra al Mosimann's), vi si fermò ben cinque anni. Anni formativi e fondamentali per poi spiccare il volo in due locali pluristellati parigini, l'Alain Ducasse e Taillevent. La successiva esperienza al Petermann's Kunststubben, ristorante due stelle Michelin a Zurigo, preluderà al ritorno in Italia. A chiamarlo, la cucina di Villa Feltrinelli, celebre e apprezzato relais stel-

lato sul lago di Garda. Eppure, raccontano le sue biografie, avrebbe voluto fare il marinaio, ma dal 2011 ora è il felice capitano della cucina del Monastero Santa Rosa, a Salerno.

La sua passione per la cucina è abbastanza precoce. Vi si avvicina intorno ai vent'anni, ma gira subito le cucine più esclusive di tutto il mondo.

A metà degli anni 2000 collabora con Gennaro Esposito al ristorante Torre del Saracino e all'interno del Relais Blu sulla costiera amalfitana. Proprio in Costiera, l'incontro con quella che sarà la sua futura moglie, originaria di Vico Equense. Un amore appassionato che an-

cora oggi lo lega all'Italia di cui apprezza i luoghi incantevoli legati alle tradizioni culinarie e all'eccellenza dei prodotti gastronomici, la bellezza dei paesaggi, il sole, la terra che regala prodotti freschi dell'orto ed erbe e il mare con i suoi "frutti"

prodigiosi. Il rigore tedesco non lo ha abbandonato, ma la conoscenza di tedesco, inglese e italiano e - come ama dire - di un po' di francese, lo rende naturalmente empatico e simpatico a chiunque abbia a che fare con lui. Empatia ed eleganza che hanno finalmente conquistato anche i referenti della Guida Michelin che hanno incoronato la cucina de Il Monastero hotel & Spa con una stella.

Nato ad Amburgo, ha lavorato in alcuni dei più importanti ristoranti di Francia e d'Italia

al bronzo ed essiccata lentamente secondo metodi tradizionali e prodotta in forma esclusiva per la cucina di Bob e di risi altrettanto eccellenti.

La sua clientela ama e chiede il risotto?, gli chiediamo subito

«Devo ammettere con tutta franchezza - risponde - che il risotto è forse il primo piatto che viene richiesto al Monastero, soprattutto d'estate, perché, più della pasta, è flessibile e si può abbinare a verdure, carni e pesce creando ricette godibilissime, colorate e suggestive per occhi e palato, che stupiscono e affascinano i commensali, sia nazionali che stranieri».

Che idea aveva del risotto prima di arrivare in Italia e che idea se ne è fatto stando qui?

«Del riso e del risotto, da buon tedesco, avevo l'idea che hanno tutti gli stranieri: un buon accompagnamento il riso e un piatto che

Due immagini dello chef Christoph Bob, nel suo orto, a fianco, e nella sua cucina, a destra

bisogna saper fare con perizia il risotto. Oggi posso dire - come ho anticipato - che la clientela del Monastero è abituata a chiedere riso e risotti (che ovviamente cucino anche per un solo commensale) e che amo molto cucinare quello che è uno dei prodotti di eccellenza del territorio italiano. Ma non solo, quello che è anche uno dei prodotti più versatili da presentare. Il riso, infatti, è buono e gustoso sia che lo si presenti nel modo più semplice, in bianco con Parmigiano, sia che lo si arricchisca con altri ingredienti sino a costruire veri e propri piatti elaborati. Si pensi tra i tanti al sartù».

Quali sono le varietà che prevalentemente utilizza in cucina?

«uso solo risi bianchi e



quasi esclusivamente la varietà Carnaroli. Non utilizzo risi colorati anche perché il colore si ottiene anche con i condimenti che arricchiscono i risi bianchi. Quindi li coloro io».

Quanto conta per lei la qualità della materia prima?

«E' fondamentale. Per il riso così come per tutti gli altri prodotti, la pasta, il pesce, la carne, le verdure. Non a caso al Monastero abbiamo un orto terrazzato. La mia filosofia è quella di usare solo prodotti naturali e non modificati. Per questo al Monastero si usano prodotti che vengono da realtà artigianali piccole e certificate».

La sua prima stella Michelin corona le sue grandi capacità sintetizzate spesso dai critici come la sapiente fusione tra la tecnica francese e la disciplina tedesca. E' un bel

traguardo: ha altri desideri da veder realizzati?

«Oggi sono felice di ciò che ho raggiunto e non ho obiettivi a breve da realizzare se non quello di proseguire sulla strada della qualità che sta premiando il lavoro mio e del mio staff al Monastero».

Molti chef usano la televisione, i media e i social come mezzo per la promozione di sé e del proprio ristorante. Lei cosa pensa in proposito?

«Penso che la cosa sia possibile e utile se si riesce a conciliare il lavoro in cucina con la presenza sui media. Certamente la tv e i vari mezzi di comunicazione servono alla promozione, sono importanti, aiutano a comunicare meglio con la clientela e a spiegare la filosofia che si usa in cucina. Credo tuttavia che un cuoco debba sempre dare la priorità al lavoro in cucina».

«I media servono alla promozione, aiutano a comunicare meglio con la clientela e a spiegare la filosofia che si usa in cucina. Credo tuttavia che un cuoco debba sempre dare la priorità al lavoro in cucina»

Progetti a breve lontano dal Monastero?

«No, assolutamente. Io sto bene qui».

E non poteva essere altrimenti. L'umiltà vera e non pretestuosa né impostata è una delle doti che distinguono sempre la persona autentica e geniale da chi invece, con falsa modestia, vuole farsi lodare. Non è un caso che quando si chiede a Christoph Bob se, dopo anni in Italia, ha imparato bene a cucinare il risotto, dice scherzosamente: «No, sto ancora imparando».

La ricetta

Risotto mantecato con crema di piselli, mousse di caprino e calamaretti arrostiti

Ingredienti

60 g di riso bianco Carnaroli, 50 g di crema di piselli, 10 g di caprino fresco, 10 calamaretti arrostiti in padella con olio e timo, 1 scalogno, 1 bicchiere di vino bianco, 30 g di burro per la mantecatura, 20 g di Parmigiano per la mantecatura.

Esecuzione

Tostare il riso in padella e sfumarlo con vino bianco. Appena evaporato il vino, aggiungere il brodo vegetale durante tutta la cottura (almeno 17 minuti). A cottura terminata, mantecare con burro e Parmigiano. Rifinire il piatto con la mousse preparata con il formaggio caprino e i calamaretti fatti arrostiti.





IL BILANCIO Nel complesso è stato collocato il 96,4% della disponibilità vendibile

Fine campagna, trasferiti 1,56 milioni di tonnellate di riso

Negli ultimi due mesi i trasferimenti di risone dai produttori all'industria di trasformazione e ai commercianti hanno interessato un volume complessivo di circa 175.000 tonnellate di prodotto a fronte delle 236.000 tonnellate registrate nello stesso periodo della campagna precedente; tuttavia, la campagna di commercializzazione si è conclusa facendo segnare un incremento di circa 51.000 tonnellate (+3%) rispetto a un anno fa, con un dato di 1,56 milioni di tonnellate che rappresenta il valore più alto delle ultime cinque campagne.

Nel complesso è stato collocato il 96,4% della disponibilità vendibile e la rimanenza di 68.000 tonnellate può essere considerata fisiologica.

Rispetto all'ultimo aggiornamento, alcune quotazioni dei risoni sono risultate invariate, mentre altre hanno evidenziato aumenti con punte di 49 euro alla tonnellata per la quotazione minima del Centauro registrata presso la Borsa di Pavia, di 41 euro per la quotazione del Selenio registrata sempre a Pavia e di 40 euro per la quotazione di Arborio-Volano registrata presso la Borsa di Mortara.

Anche l'attività di esportazione ha subito un rallentamento se confrontata con quanto verificatosi nella scorsa campagna: infatti, se due mesi fa l'export risultava in aumento di 9.116 tonnellate (8%), base lavorato, rispetto alla campagna precedente, oggi, l'aumento si è ridotto a sole 2.197 tonnellate (+2%). Si sono registrate maggiori esportazioni verso la Giordania (+5.135 t), la Libia (+2.543 t), il Sud Africa (+1.964 t) e la Serbia (+1.775 t) e minori flussi verso la Siria (-7.180 t), la Svizzera (-2.460 t) e il Libano (-1.934 t). Il dato totale della campagna, aggiornato al 24 agosto, si attesta a 129.676 tonnellate.

Il dato delle consegne verso l'Unione europea, aggiornato al 30 aprile 2018, si mantiene in linea con quanto registrato due mesi fa, considerato che non è cambiata la percentuale di incremento (+11%) rispetto alla scorsa campagna.

I Paesi verso i quali risultano gli incrementi più significativi sono il Regno Unito (+15.209 t), la Germania (+8.916 t) e la Francia (+8.579 t).

Sul fronte dell'import si registra un volume complessivo di 91.339 tonnellate, base lavorato, in calo di 1.800 tonnellate circa (-2%) rispetto a un anno fa. Se si prendono in esame i dati dell'effettivo sdoganato, che comprendono anche il risone, risulta, invece, un volume di circa 87.700 tonnellate con un calo di circa 31.500 tonnellate (-26%).

Unione europea

L'ultimo aggiornamento pubblicato dalla Commissione europea evidenzia importazioni effettive di circa 1.257.000 tonnellate, base lavorato, con un aumento di

circa 46.200 tonnellate (+4%) rispetto a un anno fa.

Il dettaglio delle importazioni di riso lavorato dai PMA, aggiornato alla fine di luglio, mostra un volume complessivo pari a 333.261 tonnellate, in aumento di 16.706 tonnellate (+5%) rispetto allo stesso periodo della campagna precedente. Le importazioni di riso cambogiano si collocano a 221.076

tonnellate, evidenziando una diminuzione di 26.892 tonnellate (-11%); in controtendenza le importazioni dal Myanmar che si attestano a 109.557 tonnellate, facendo segnare un incremento di 43.757 tonnellate (+66%).

Sul lato dell'export si registra un dato totale di circa 291.400 tonnellate, base lavorato, con un aumento di quasi 12.000 tonnellate (+4%) rispetto a un anno fa.

Ancora in aumento le importazioni di riso lavorato dai PMA rispetto allo stesso periodo della campagna precedente (+5%)

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 21/8/2018

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferimento	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Selenio	127.951	119.621	93,49%	8.330
Centauro	86.724	83.671	96,48%	3.053
Altri	270.563	268.991	99,42%	1.572
TOTALE TONDO	485.238	472.283	97,33%	12.955
Lido	16.970	16.010	94,34%	960
Padano-Argo	4.351	2.851	65,53%	1.500
Vialone nano	27.034	25.086	92,79%	1.948
Varie Medio	12.134	12.920	106,48%	0
TOTALE MEDIO	60.489	56.867	94,01%	4.408
Loto-Ariete	233.408	230.922	98,93%	2.486
S. Andrea	31.661	29.711	93,84%	1.950
Roma	74.799	80.409	107,50%	0
Baldo	69.941	69.637	99,57%	304
Arborio-Volano	133.169	114.869	86,26%	18.300
Carnaroli	152.670	119.926	78,55%	32.744
Varie Lungo A	55.813	53.203	95,32%	2.610
TOTALE LUNGO A	751.461	698.677	92,98%	58.394
TOTALE LUNGO B	327.293	328.444	100,35%	0
TOTALE GENERALE	1.624.481	1.556.271	95,80%	75.757

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

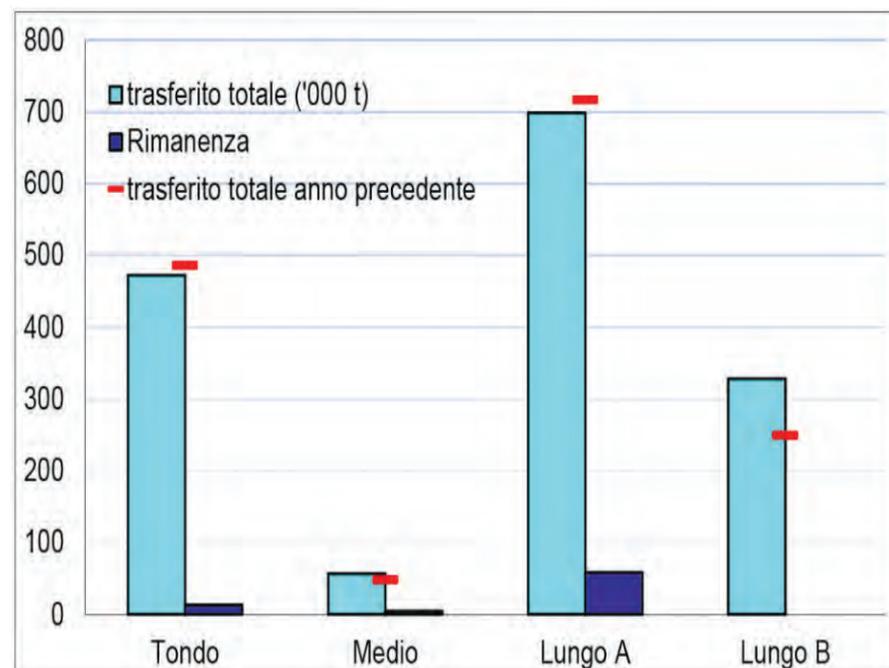
CAMPAGNE PRECEDENTI

2016/2017	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	519.110	486.857	93,79%
Medio	57.106	48.431	84,81%
Lungo A	823.948	717.514	87,08%
Lungo B	261.911	249.841	95,39%
TOTALE	1.662.075	1.502.643	90,41%

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%

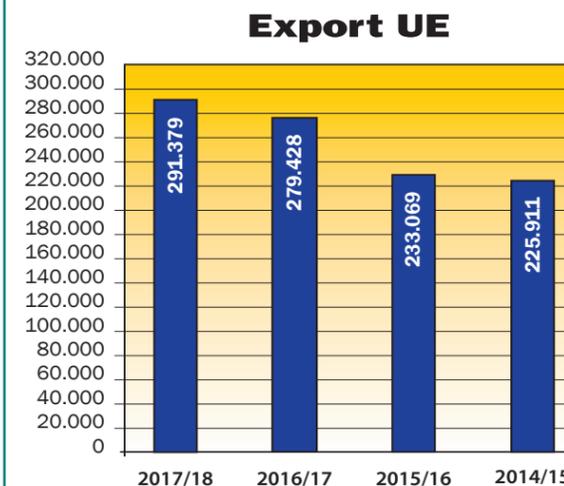
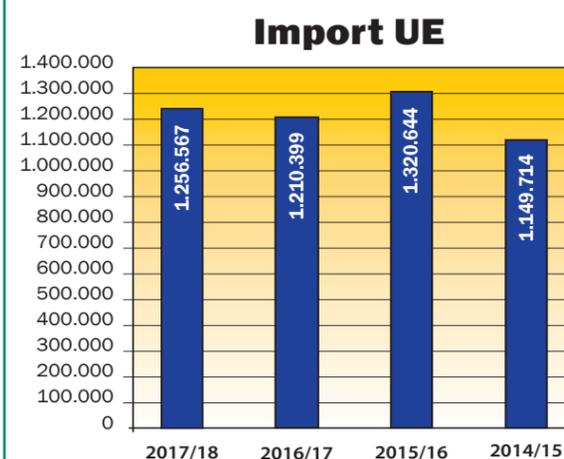
TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



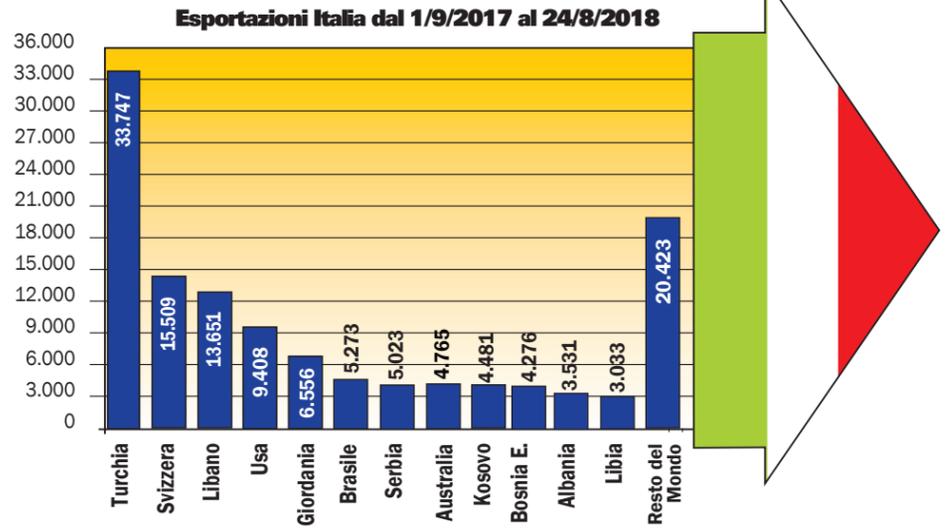
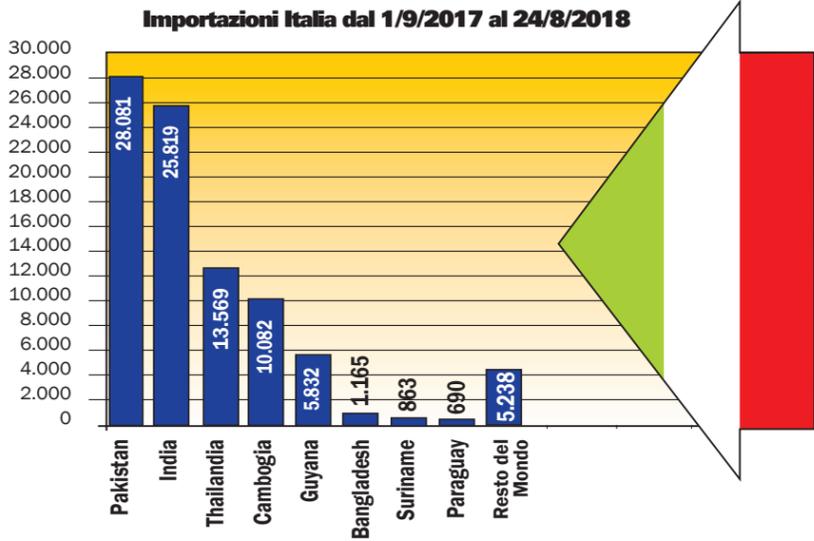
IMPORT & EXPORT UE

EFFETTIVO SDOGANATO DAL 1/9/2017 AL 21/8/2018		TITOLI AGREX RILASCIATI DAL 1/9/2017 AL 21/8/2018	
(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)			
Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	263.301	Italia	129.025
Francia	203.209	Grecia	50.235
Paesi Bassi	178.655	Spagna	40.380
Germania	129.058	Portogallo	36.485
Italia	87.743	Bulgaria	13.628
Spagna	76.069	Romania	9.054
Belgio	74.121	Francia	3.284
Portogallo	76.970	Polonia	1.949
Rep. Ceca	38.849	Germania	1.326
Svezia	29.288	Rep. Ceca	1.297
Polonia	18.268	Belgio	919
Altri Ue	81.036	Altri Ue	3.797
TOTALE	1.256.567	TOTALE	291.379
Rotture di riso	-	-	-

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



BORSA DI NOVARA

Risoni	9/7/2018		16/7/2018		23/7/2018		30/7/2018	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole CL e similari	280	300	285	305	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Balilla-Centauro	285	305	290	310	295	315	310	330
Selenio	260	300	270	310	275	315	298	335
Lido e similari	330	350	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	355	375	355	375	355	375	N.Q.	N.Q.
S. Andrea	300	320	300	320	300	320	300	320
Baldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano	335	345	340	350	345	355	365	375
Carnaroli	290	320	295	325	295	325	300	330
Thaibonnet-Gladio e similari	310	330	315	335	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

BORSA DI VERCELLI

Risoni	24/7/2018		31/7/2018		7/8/2018		21/8/2018	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla, Centauro e similari	326	336	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Sole CL	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio e similari	296	336	296	336	296	336	N.Q.	N.Q.
Tipo Ribe	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	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	313	331	313	331	313	331	313 (1)	331 (1)
Roma e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo* e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano	360	375	369	384	369	384	369 (1)	384 (1)
Carnaroli e similari	310	333	310	333	310	333	310 (1)	333 (1)
Thaibonnet e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

* Prezzo massimo riferito alla varietà Loto, Baldo/Cammeo - (1) Nominale

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI PAVIA

Risoni	4/7/2018		11/7/2018		18/7/2018		25/7/2018	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Centauro (originario)	285	300	305	307	334	336	N.Q.	336
Selenio	255	295	267	307	296	336	296	336
Lido-Flipper e sim.	370	380	370	380	370	380	N.Q.	N.Q.
Padano-Argo	265	285	265	285	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vialone Nano	340	365	340	365	340	365	340	365
S. Andrea	295	320	295	320	300	325	300	325
Loto e Nembo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Dardo-Luna CL e sim.	375	385	375	385	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.
Roma	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano	325	345	335	355	340	360	355	375
Carnaroli	300	325	305	330	305	330	305	330
Similari del Carnaroli	280	310	280	310	280	310	280	310
Thaib.-Gladio e sim.	321	336	321	336	321	336	N.Q.	N.Q.

BORSA DI MORTARA

Risoni	6/7/2018		13/7/2018		20/7/2018		27/7/2018	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e similari	280	300	290	310	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio	255	310	265	320	280	335	280	335
Centauro	285	305	290	310	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vialone Nano	315	355	315	355	315	355	325	365
S. Andrea	300	320	300	320	305	325	305	325
Loto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Dardo-Luna CL e sim.	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.
Roma	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano	330	345	340	355	360	375	370	385
Carnaroli	310	320	310	320	310	320	325	335
Thaibonnet	285	335	285	335	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Altre indica	285	335	285	335	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

BORSA DI MILANO

Lavorati	17/7/2018		24/7/2018		31/7/2018		7/8/2018	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio	735	780	785	830	785	830	805	850
Roma	670	720	670	720	670	720	670	720
Baldo	900	950	900	950	900	950	900	950
Ribe	825	855	825	855	825	855	825	855
S. Andrea	645	675	645	675	645	675	645	675
Thaibonnet	705	735	755	785	755	785	755	785
Vialone Nano	870	930	870	930	870	930	905	965
Padano-Argo	580	680	580	680	580	680	580	680
Lido e similari	785	815	785	815	785	815	785	815
Originario-Comune	710	750	710	750	710	750	710	750
Carnaroli	735	785	735	785	735	785	735	785
Parboiled Ribe	925	955	925	955	925	955	925	955
Parboiled Thaib.	805	835	855	885	855	885	855	885
Parboiled Baldo	1000	1050	1000	1050	1000	1050	1000	1050

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

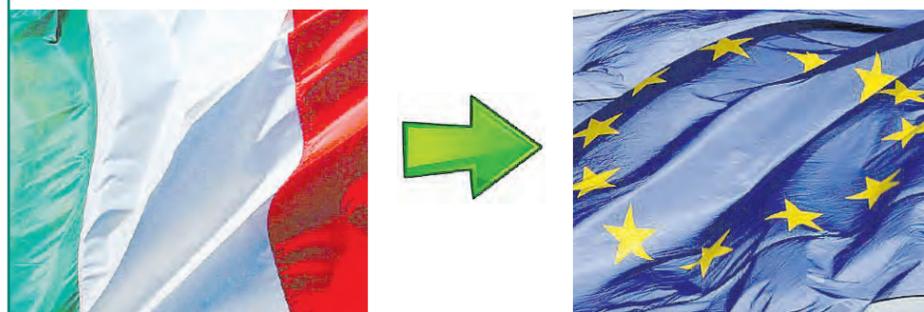
Pubblicità:
Publi(i)N srl
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039.99.89.1 - fax 039.99.08.028
publiin@netweek.it

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

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 4 settembre 2018.
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
17/18 (aggiornamento al 30/4/2018)	151.857	5.944	76.385	142.929	377.115
16/17 (aggiornamento al 30/4/2017)	129.593	8.733	55.630	144.556	338.512
Differenza	22.264	-2.789	20.755	-1.627	38.603
Differenza in %	17,18%	-31,94%	37,31%	-1,13%	11,40%
15/16 (aggiornamento al 30/4/2016)	124.744	8.656	52.759	159.531	345.690

LE PRIME 10 DESTINAZIONI

Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	Differenza
Francia	80.903	72.324	8.579
Germania	76.272	67.356	8.916
Regno Unito	56.258	41.049	15.209
Belgio-Lux	26.832	28.191	-1.359
Polonia	20.903	18.891	2.012
Paesi Bassi	16.112	15.050	1.062
Rep. Ceca	15.291	15.762	-471
Ungheria	12.656	11.102	1.554
Slovacchia	11.717	11.261	456
Austria	11.478	13.706	-2.228

Osservatorio Internazionale

A cura di Graziella Melina

RICE OUTLOOK/1 La produzione globale di riso nel 2018/19 si calcola possa raggiungere i 487,6 milioni di tonnellate

I livelli di crescita trovano conferme

Diversi Paesi prevedono buoni raccolti, dal Bangladesh alla Cambogia, dalla Guyana al Madagascar

La produzione globale di riso nel 2018/19 si calcola tocchi i 487,6 milioni di tonnellate, facendo segnare un calo di 0,2 milioni di tonnellate rispetto alle previsioni di luglio e di quasi un milione di tonnellate in confronto al record toccato lo scorso anno. Secondo il rapporto Rice Outlook di agosto, si stima siano in diminuzione i raccolti del 2018/19 in Cina, Colombia, Egitto, India, Iraq, Pakistan, Corea del Sud e Venezuela; decrementi che potranno essere parzialmente compensati da previsti aumenti della produzione in Bangladesh, Birmania, Cambogia, Guyana, Indonesia, Madagascar, Filippine, Sri Lanka, Tanzania, Thailandia e Stati Uniti.

Entrando nel dettaglio, da segnalare il caso dell'Iraq che si ritrova con un drastico taglio dell'area coltivata a riso, ridotta a circa



20mila ettari, la più piccola dal 1960, a causa dei livelli estremamente bassi di acqua nei fiumi Tigri ed Eufrate, le due fonti d'acqua più importanti per l'agricoltura irachena: la maggior parte dell'acqua proveniente da queste due importanti

fonti di irrigazione viene ora catturata dagli utenti regionali a monte prima che l'acqua possa raggiungere l'Iraq. Per il Paese asiatico si prevede, quindi, un raccolto di riso ridotto a sole 43mila tonnellate. Altro caso singolare quello del Madaga-

scar che si ritroverà con un raccolto 2018/19 inferiore di 130mila tonnellate per la riduzione della superficie coltivata a riso (scesa di 25.000 ettari rispetto alla previsione precedente) a causa della grave siccità dello scorso anno che ha comportato una carenza di semi.

Il consumo globale di riso nel 2018/19 dovrebbe arrivare a 487,8 milioni di tonnellate, in calo di 0,1 milioni di tonnellate rispetto alla previsione di luglio, ma in aumento dell'1% rispetto all'anno precedente. I maggiori incrementi dovrebbero registrarsi in Cina, India e Bangladesh. E con un consumo che supera la produzione globale, le scorte finali mondiali 2018/19 sono destinate a diminuire di 0,2 milioni di tonnellate a 143,6 milioni di tonnellate, il primo calo dal 2006/07.

Si prevedono, invece, cifre da record per le esportazioni. Il commercio globale di riso nell'anno solare 2019 dovrebbe toccare quota 49,45 milioni di tonnellate

late, in aumento di 100mila tonnellate rispetto alla previsione precedente e di 600mila nei confronti del 2018. La parte del leone la farà il Pakistan con esportazioni che potrebbero raggiungere i 4,3 milioni di tonnellate. Subasse annua, comunque, le maggiori esportazioni arriveranno dall'Argentina, dalla Birmania, dalla Cambogia, dalla Cina, dal Paraguay, dalla Thailandia e dagli Stati Uniti, mentre si registrerà una riduzione nel 2019 da Brasile, Egitto, India, Perù e Uruguay. Le esportazioni del Vietnam, invece, si prevedono invariate rispetto all'anno precedente.

Sul fronte delle importazioni, si presume che la Cina e la Nigeria resteranno i maggiori Paesi importatori di riso nel 2019, seguiti dall'Unione europea e dalla Costa d'Avorio. Rispetto al 2018, i maggiori incrementi si stimano per le importazioni di Benin, Brasile, Burkina, Camerun, Costa d'Avorio, Unione europea, Iran, Iraq, Kenya, Malesia, Mali, Senegal e Emirati Arabi Uniti, mentre registreranno una diminuzione quelle di Bangladesh, Ecuador, Indonesia, Madagascar, Filippine, Sri Lanka e Venezuela, con i cali maggiori per Indonesia e Filippine.

Record per le esportazioni. Il commercio globale di riso nel 2019 dovrebbe toccare quota 49,45 milioni di tonnellate

Guyana, non servono altre importazioni

La produzione di riso della Guyana è sufficiente sia per il consumo che per l'esportazione. Lo sostiene il direttore generale della Guyana Rice Development Board (Grdb), Nizam Hassan, sebbene la Nand Persaud and Company Limited abbia iniziato ad acquistare riso dalla vicina Suriname a causa di una stimata riduzione della produzione locale, non sufficiente quindi a soddisfare gli accordi internazionali.

Come riporta il sito stabroeknews.com, Hassan ha spiegato che la produzione per la prima metà di quest'anno è stata di 290mila tonnellate, il cui valore è stato pari a 23,2 milioni di dollari, rispetto alle 203mila tonnellate, che avevano un valore di 16,1 milioni di dollari, dell'anno scorso. E' stato stimato, inoltre, un aumento del 43% nel volume delle esportazioni e un rialzo del 44% nel calcolo del loro valore.

Pakistan, in aumento l'esportazione di basmati

Circa 520.759 tonnellate di riso basmati pakistano del valore di 540,231 milioni di dollari sono state esportate nel periodo da luglio-giugno del 2017-18 rispetto alle esportazioni di 496.263 tonnellate per un valore di 453,441 milioni di dollari del corrispondente periodo dello scorso anno. Lo riporta il sito nation.com.pk.

Secondo i dati del Pakistan Bureau of Statistics, durante il periodo in esame, le esportazioni di riso basmati hanno registrato una crescita del 19,14% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Nel frattempo, circa 4,106 milioni di tonnellate di riso del valore 2,073 miliardi di dollari sono state espor-

tate durante i 12 mesi dello scorso anno rispetto alle esportazioni di 3,523 milioni di tonnellate precedenti. Durante il periodo da luglio a giugno, il Paese ha guadagnato 1,496 miliardi di dollari esportando riso diverso dal basmati, per circa 3,585 milioni di tonnellate di altro riso esportato rispetto alle esportazioni di 3,053 milioni di tonnellate del valore di 1,153 miliardi di dollari dello stesso periodo dell'anno scorso. Le esportazioni dei prodotti alimentari dal Paese hanno registrato una crescita del 29,28% circa. D'altro canto, il Pakistan ha speso 6,185 miliardi di dollari per l'importazione di prodotti alimentari durante l'ultimo anno.

Registrata una crescita del 19,14% rispetto all'anno precedente

map[®] S.p.A.

Advanced Thermoforming
&
Composite Solutions

I nostri clienti del settore
AUTOMOTIVE



I nostri clienti del settore
NAUTICO/NAVALE



OSIO SOTTO (BG) - Via C. Colombo, 15 - Tel. 035 4825011 - Fax 035 808825
www.mapspa.com

RICE OUTLOOK/2 Il raccolto sfiorerà i 9,57 milioni di t (+18%) grazie a un'area coltivata a riso in netta crescita

Il riso statunitense gode di buona salute

In Arkansas si arriverà a un raccolto pari a 4,68 milioni di t con un incremento del 25% rispetto all'anno precedente

A causa di una revisione dei dati sulla superficie destinata alla coltivazione del riso, le previsioni sul raccolto statunitense hanno subito una significativa modifica al rialzo. Secondo il rapporto Rice Outlook di agosto, si stima che nella campagna 2018/19 si possa arrivare a 9,57 milioni di tonnellate con un incremento rispetto all'anno precedente pari al 18%.

E la crescita produttiva interessa in vario modo tutti gli Stati dove si coltiva il riso. Si pensi che in Arkansas si arriverà a un raccolto pari a 4,68 milioni di tonnellate con un incremento del 25% rispetto all'anno precedente. Nel Mississippi si raccoglieranno 494mila tonnellate (+29%); la produzione del Texas raggiungerà le 626mila tonnellate (+20%); quella del Missouri arriverà a 617mila tonnellate (+14%), la Louisiana toccherà 1,26 milioni di tonnellate (+5%) e la California 1,88 milioni di tonnellate (+11%).

Tutto ciò è legato anche a una resa migliore in diversi luoghi, ma soprattutto all'incremento dell'area destinata alla coltivazione del riso che in tutti gli Stati sarà



superiore all'anno precedente, con l'Arkansas a far la parte del leone visto che tocca ormai i 558mila ettari con una crescita del 25% rispetto all'anno precedente. Da record anche l'incremento per il 2018/19 dell'area coltivata a riso del Mississippi, pari al 31%, per un totale di 60mila ettari. Significativa espansione dell'area risicola si registra anche negli altri Stati: +25% per il Texas che sfiorerà gli 80mila

ettari, +21% per il Missouri (78.500 ettari), +2% per la Louisiana (164mila ettari) e +9% per la California (195mila ettari). Sul fronte dei rendimenti, si prevede un incremento rispetto a un anno prima in California e Louisiana, si registrerà un calo in Mississippi, Missouri e Texas, mentre resterà praticamente invariato in Arkansas.

Sul fronte delle importazioni, le

previsioni per il 2018/19 restano invariate rispetto all'anno precedente a 1,22 milioni di tonnellate. In prevalenza si tratta di riso a grana lunga (1,06 milioni di tonnellate) provenienti da Thailandia, India e Pakistan.

Le forniture totali di riso negli Stati Uniti nel 2018/19 si stimano a oltre 12,3 milioni di tonnellate, quasi invariate rispetto alla previsione di luglio, ma con un incremento dell'8% rispetto a un anno prima. Continua la crescita anche per quanto riguarda l'utilizzo domestico e residuo del riso che nel 2018/19 è valutato a 5,9 milioni di tonnellate (la previsione è basata principalmente su un utilizzo domestico e residuo stimato più elevato nel 2017/18), in aumento di 136mila tonnellate rispetto alla previsione precedente e quasi l'1% in più in confronto alle previsioni rivedute un anno prima.

L'incremento interessa solo il riso a grana lunga (4,6 milioni di tonnellate, con un incremento di 136mila tonnellate rispetto alla previsione precedente e l'8% in più rispetto al 2017/18), mentre quello a grana medio piccola è in calo (1,3 milioni di t, quasi il 15% al di sotto del livello stimato per il 2017/18).

La forte concorrenza sui prezzi nei principali mercati statunitensi dell'America Latina lascia prevedere un calo delle esportazioni totali di riso nel 2018/19 rispetto alla rilevazione precedente

Per quanto riguarda le esportazioni totali di riso, nel 2018/19 si calcola raggiungano i 4,4 milioni di t, in calo di 4 milioni rispetto alla previsione di luglio, ma in aumento del 13% su base annua: la diminuzione è dovuta alla forte concorrenza sui prezzi nei principali mercati

statunitensi dell'America Latina (dove si concentrano le vendite statunitensi), principalmente da parte di fornitori sudamericani. Gli Stati Uniti dovrebbero invece avere dei vantaggi nei mercati del Mediterraneo a causa di un raccolto più contenuto in Egitto.

L'imposizione di nuove tariffe sul riso importato potrebbe rendere meno competitivo il riso delle Filippine rispetto a quello dei vicini Paesi del Sud-est asiatico. Secondo la senatrice Cynthia Villar, che presiede il comitato del Senato sull'Agricoltura e l'Alimentazione, come riporta il sito worldonline.com, il governo nazionale dovrebbe fornire assistenza ai coltivatori di riso, in particolare per la meccanizzazione e l'acquisizione di sementi ad alto rendimento: «Anche se modifichiamo le tariffe sul prezzo, il nostro riso non è ancora competitivo. Sto chiedendo al governo l'assicurazione che forniscano fondi ai coltivatori di riso per meccanizzare e offrire se-

ASIA/1 Si rischia di avere un riso meno competitivo rispetto a quello dei vicini Paesi del Sud-est asiatico

Filippine, si punta sulla meccanizzazione

menti che possano aumentare la produzione da quattro tonnellate per ettaro a sei. È l'unico modo con cui possiamo competere con il Vietnam. Occorre anche meccanizzare perché il costo del lavoro in Vietnam è più economico».

La Bangko Sentral ng Pilipinas (Bsp) e la National Economic and Development Authority (Neda) hanno citato la legge sulla tariffazione del riso come una delle leve per abbassare l'inflazione, che a giugno ha toccato il 5,2%. La misura proposta intende modifica-

E occorrono nuove scorte

La National Food Authority (Nfa) delle Filippine ha pianificato un'importazione anticipata di riso per aumentare le scorte del Paese ed evitare ritardi nella distribuzione che potrebbero essere causati da condizioni climatiche sfavorevoli. Secondo quanto riferisce il sito manilatimes.net, finora l'Nfa ha ottenuto le approvazioni per importare 500mila tonnellate di riso, 250mila tonnellate dal Vietnam e dalla Thailandia attraverso accordi tra i governi e altri 250mila attraverso il settore privato. La consegna della prima tranche era stata program-

mata per giugno e il resto entro la fine di agosto. Tuttavia, il tempo inclemente ha ostacolato la consegna e la distribuzione, necessarie per stabilizzare i prezzi del riso al dettaglio.

In precedenza, l'amministratore del Nfa Jason Aquino aveva proposto un'altra spedizione da 500mila tonnellate da consegnare entro ottobre, per evitare il ripetersi di un esaurimento delle scorte. Il riso del Nfa sovvenzionato dal governo viene venduto a 27-32 peso per kg, molto più economico dunque del riso commerciale (a 38-40 peso e oltre).

re l'atto 8178 della Repubblica e la legge sulla tariffazione agricola del 1996 e tende a eliminare le restrizioni quantitative (Qr) sulle importazioni di riso e imporre una tariffa del 35% sul riso. «Stiamo anche lavorando a soluzioni a lungo termine - ha fatto sapere il presidente Rodrigo R. Duterte -. Oltre a questo programma per diminuire il prezzo del riso, dobbiamo passare dall'attuale sistema di quote per importare il riso a un sistema tariffario in cui il riso può essere importato più liberamente. Questo ci darà risorse aggiuntive per i nostri agricoltori, ridurrà il prezzo del riso fino a 7 peso al chilo e abbasserà significativamente l'inflazione».

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



ASIA/3 La Cina, il più grande importatore di riso vietnamita, ha imposto nuove tariffe di importazione fino al 50% sul riso Vietnam, le esportazioni sono in forte calo

Alcuni commercianti hanno continuato ad aumentare le scorte in attesa che si superi il periodo di inflazione e i prezzi crescano

Il mercato del riso nel delta del Mekong sta assistendo a un crollo delle esportazioni visto che la Cina, il più grande importatore di riso vietnamita, come riporta il sito english.thesaigontimes.vn, ha imposto nuove tariffe di importazione fino al 50%

Intanto i prezzi del riso, a fine luglio, sono diminuiti drasticamente

sul riso, a partire dal 1° luglio. Secondo Tran Quoc Tuan, noto esportatore della regione del delta del Mekong, le attività nel mercato del riso si sono fermate proprio perché gli esportatori non possono vendere il loro riso al Paese vicino. Intanto i prezzi del riso a fine luglio sono diminuiti drasticamente. Di conseguenza, alcuni commercianti hanno continuato ad aumentare le scorte in attesa che si superi il periodo di inflazione e i prezzi aumentino.

Luu Thi Lan, vicedirettore di Gentraco JSC, ha attribuito il calo delle esportazioni alle tariffe di importazione della Cina recentemente rimodulate e al dollaro statunitense più for-

te. Nel corso degli anni, la Cina è stata il principale mercato del riso per il Vietnam, con oltre il 90% del volume totale spedito ogni anno. Le esportazioni di ri-

so verso la Cina a giugno hanno toccato il livello più basso della prima metà dell'anno, raggiungendo non più di 50mila tonnellate, in calo di circa 220mila tonnellate rispetto al volume delle esportazioni di aprile.



2018/19, SCORTE IN AUMENTO

	2016/17	2017/18	2018/19
Area coltivata	7,714	7,760	7,760
Scorte iniziali	1555	967	1,147
Produzione lavorato	27,400	28,580	28,675
Produzione grezzo	43,840	45,728	45,880
Importazioni	500	400	400
Forniture totali	29,455	29,947	30,222
Esportazioni	6,488	6,800	6,800
Consumo e residuo	22,000	22,000	22,200
Scorte finali	967	1,147	1,222
Distribuzione totale	29,455	29,947	30,222

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

Laos, aspettative un po' deluse

Il Laos quest'anno potrebbe non essere in grado di raggiungere il volume stimato di riso durante la stagione delle piogge, in quanto le inondazioni diffuse hanno colpito molte parti del Paese. Lo riporta il sito newsinfo.inquirer.net.

L'anno scorso, secondo il ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il Paese ha perso 30mila ettari pari a circa 130mila tonnellate di riso a causa soprattutto di inondazioni e siccità. Il governo calcolava di incoraggiare gli agricoltori a produrre 4,3 milioni di tonnellate di riso, ma i risicoltori sono stati in grado di produrre solo circa 4,1 milioni di tonnellate pari

al 95% del totale stimato. Quest'anno, il ministero ha calcolato di raggiungere circa 4,2 milioni di tonnellate di riso per la stagione delle piogge su 817.800 ettari. Gli agricoltori di tutto il Paese hanno coltivato più di 625mila ettari pari al 77% del piano.

Secondo le stime, migliaia di ettari di colture di riso nelle province settentrionali sono stati danneggiati a causa delle recenti inondazioni. Tuttavia, il governo incoraggia attivamente gli agricoltori a produrre riso per riuscire ad esportare 300-400mila tonnellate. In particolare, si punta sulla coltivazione del riso nero, del riso Kaynoi e del riso Hom.



PYGRAIN® + K-OBIOL®

MISCELA PRONTA ALL'USO PER IL TRATTAMENTO DIRETTO

La combinazione di PYGRAIN® e K-OBIOL® rappresenta la soluzione più efficace e sicura per il trattamento del risone.

- ◆ Azione sinergica ancora più efficace
- ◆ Elevato potere abbattente
- ◆ Protezione a lunga durata fino a 12 mesi



NEWPHARM®
Agro & Biocides

Scopri tutte le soluzioni www.protezionecereali.it



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