

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.entersi.it - @EnteRisi

Vinta la resistenza di Bruxelles. Dazi sull'import

Premiato il lavoro dell'Ente Nazionale Risi, del Mipaaf e del MiSE per motivare la clausola di salvaguardia verso i Paesi Meno Avanzati. Tutto ora è nelle mani del Comitato del Sistema delle Preferenze Generalizzate convocato per dicembre

L'Ente Nazionale Risi può finalmente cantare vittoria insieme ai Ministeri delle Politiche agricole e dello Sviluppo economico. L'insensante lavoro che negli ultimi anni è stato portato avanti per difendere il riso italiano ed europeo dall'invasione dei prodotti provenienti dai Paesi Meno Avanzati ha dato i suoi frutti.

La Commissione europea ha, infatti, pubblicato le conclusioni dell'inchiesta sulle importazioni dai PMA (Cambogia e Myanmar) ed è giunto alla conclusione di dover applicare la clausola di salvaguardia a tutela della filiera risicola europea. La clausola di salvaguardia consisterà nell'applicare alle importazioni da questi Paesi i dazi per un periodo di tre anni così come previsto dal regolamento specifico. La Commissione propone di applicare la tariffa doganale pari a 175 euro/ton per il primo anno

e in misura ridotta per il secondo e terzo anno.

«Questa decisione è un risultato storico che premia chi, come l'Ente Nazionale Risi, ha creduto nel diritto e nei numeri - spiega il presidente dell'Ente Risi, Paolo Carrà - Grazie a un lungo lavoro di analisi dei nostri uffici e dei legali incaricati, nonché alla collaborazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e del turismo e Ministero dello Sviluppo Economico e dei risicoltori e trasformatori investigati dai funzionari della DG Trade la Commissione ha dovuto prendere atto dell'esistenza di un danno reale provocato al riso europeo dalle importazioni a dazio zero da Cambogia e Myanmar ed è disponibile a revocare dal 2019 le esenzioni daziarie».

A questo punto, tutto dipenderà dalla decisione che sarà assunta dai 28 Stati Membri nell'ambito del Co-

mitato del Sistema delle Preferenze Generalizzate (SPG), presumibilmente convocato nel mese di dicembre. E non è finita qui. «Non intendiamo fermarci - assicura Carrà - Solleciteremo la Commissione perché riteniamo che esistano i presupposti tecnico-giuridici perché il dazio sia fissato a 175 euro/ton per tutti i tre anni».

Il ministro delle Politiche agricole alimentari, forestali e del Turismo, Gian Marco Centinaio, insieme al presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà, in un recente incontro a Roma proprio per parlare della clausola di salvaguardia



La soddisfazione del ministro Centinaio

Grande soddisfazione è stata espressa anche dal ministro delle Politiche agricole alimentari, forestali e del Turismo, Gian Marco Centinaio: «È un risultato importante che riconosce al nostro Paese il danno economico causato dalle importazioni a dazio zero da Cambogia e Birmania e anche il grande lavoro che stiamo

portando avanti a sostegno di un settore che per troppo tempo è stato penalizzato. Abbiamo perso oltre il 50% della superficie investita per la coltivazione. Non possiamo più permettercelo. Adesso basta. Siamo in campo per tutelare i nostri risicoltori che sono controllati e lavorano con tante regole per avere prodotti di altissima qualità».

Il ministro ha poi sottolineato come l'azione italiana continuerà: «Non ci fermiamo. Nei prossimi giorni lavoreremo per avere la conferma definitiva del ristretto per tre anni dei dazi e il perfezionamento del provvedimento. Non si fanno sconti. Il dazio applicato deve essere lo stesso per tutti e tre gli anni, non esistendo ragioni giuridiche e tecniche che possano giustificare una riduzione progressiva. Allo stesso tempo proseguiranno i controlli serrati nei confronti delle navi di riso asiatico che arrivano in Italia. Blocciamo e respediamo indietro chi non rispetta i nostri standard sanitari e di sicurezza».

LA VISITA Full immersion di alcuni deputati al Centro Ricerche di Castello d'Agogna

Parlamentari alla scoperta del riso

Guidata da Filippo Gallinella, presidente della Commissione Agricoltura della Camera, una delegazione di deputati ha visitato il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna. Con Gallinella c'erano gli onorevoli Luciano Cadaddu, Luciano Cillis, Rosalba Cimino, Chiara Gagnari, Marzio Luni, Pasquale Maglionè e Maria Marzana. Ad accoglierli il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà, con alcuni membri del Consiglio dell'ENR, Riccardo Preve e Maria Grazia Tagliabue, e il direttore Roberto Magnaghi;

con loro Giovanni Vignola, vicepresidente Airi, Peppino Ferraris, presidente del Gruppo di lavoro Riso al Copa-Cogeca, Giovanni Perinotti, presidente Confagricoltura Vercelli e Biella, Giovanni Daghetta, presidente di Cia Lombardia.

Una full immersion di qualche ora che ha permesso ai parlamentari di conoscere meglio il mondo del riso, della sua importanza nella nostra economia. Hanno potuto ascoltare le relazioni che hanno inquadrato il settore e hanno evidenziato la si-

tuazione di mercato e le sue problematiche con particolare riferimento alle importazioni dai PMA. Hanno, quindi potuto conoscere l'attività tecnico-scientifica dell'Ente, dalle tecniche di agricoltura sostenibile, alla ricerca di varietà resistenti alle patologie, all'attività di analisi nell'ambito della repressione contro le frodi. Infine, sono andati in campo dove hanno assistito alle operazioni di raccolta del riso e a una simulazione di agricoltura di precisione attraverso l'utilizzo del drone.



La delegazione dei deputati che ha visitato il Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna, guidata da Filippo Gallinella, presidente della Commissione Agricoltura della Camera, insieme ai rappresentanti dell'Ente Nazionale Risi

AVVISO PER I RISICOLTORI

A norma della legge istitutiva dell'Ente Nazionale Risi e della normativa dell'Unione europea vigente, la denuncia di produzione per il 2018 doveva essere presentata entro il 10 novembre.

Per chi non avesse ancora adempiuto a tale obbligo, si informa che la compilazione della denuncia di produzione potrà avvenire:

- attraverso la vostra casella PEC, a cui è stato inviato uno specifico messaggio
 - via internet attraverso lo sportello virtuale dell'Ente Nazionale Risi.
- La presentazione del modulo è consentita anche tramite:
- consegna o spedizione ad una delle Sezioni Provinciali dell'Ente Nazionale Risi
 - fax al Centro Operativo di Vercelli al numero 02 30131188
 - posta elettronica, a richieste@entersi.it
 - posta elettronica certificata indirizzata a: centro.operativo@cert.entersi.it

Raccolto, l'anno scorso è andato meglio

C'è chi ha già finito di mietere ed è soddisfatto del raccolto e chi lamenta un calo produttivo del 10-20%. Condizionata dai diversi periodi di semina, dalle atleananti situazioni climatiche e dalle malattie che hanno colpito le piante, in particolare quelle fungine, la campagna 2018 si caratterizza per risultati davvero difformi tra i vari territori dove si coltiva il riso. Un dato, però, può essere definito ormai certo: mediamente non si raggiungeranno i risultati dai record della campagna precedente.

In base ai resoconti forniti dal Servizio Assistenza Tecnica dell'Ente Nazionale Risi, si segnala, innanzitutto, che al 25

ottobre erano praticamente concluse le operazioni di raccolta quasi ovunque: in ritardo c'era solo la zona di Oristano, dove la mietitura era appena iniziata.

Alle pagine 6-7

Riso "classico" ecco come ci si deve comportare

Per poter commercializzare il riso con l'indicazione "classico" gli operatori della filiera devono rispettare determinate regole in base a quanto disposto dal comma 5 dell'articolo 5 del Decreto legislativo 4 agosto 2017, n. 131. Gli adempimenti sono specificati nell'allegato 1 del Decreto interministeriale 7 agosto 2018. L'Ente Nazionale Risi ha predisposto una circolare in cui sono riportati gli aspetti operativi le-

gati a tali adempimenti. Alle pag. 8-9

L'Ente Risi collabora col Cirad per combattere il brusone

Lo scorso settembre, l'Ente Nazionale Risi ha stretto contatti con il centro di ricerca francese CIRAD (Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement) che riveste un ruolo di eccellenza nella lotta al brusone. Sono state così messe le basi per essere supportati nelle attività di ricerca da questo gruppo di ricercatori che stanno lavorando su differenti tematiche di studio del fungo patogeno e sull'interazione tra il fungo e la pianta di riso.

A pag. 5

All'interno

L'eccellenza qualitativa delle varietà italiane è frutto di un patrimonio genetico creatosi e consolidatosi nei secoli, nel lungo cammino della differenziazione varietale, della coltivazione, della produzione e della cultura e preferenza culinaria

Filip Haxhari

Il riso è l'unico cereale largamente consumato sotto forma di granello intero (dopo la rimozione di lolla e pericarpio) e non come farina o altri prodotti lavorati e trasformati. Il passaggio del riso dal campo alla tavola è quindi lineare e diretto: le uniche operazioni che avvengono prima del confezionamento sono la "sbramatura" nel caso del riso integrale e la "raffinazione" per quanto riguarda il riso bianco; dopodiché il prodotto può essere cucinato e servito a tavola. Questa particolarità di essere consumato a granello intero, fa sì che la valenza varietale assuma nel riso, a differenza di tutti gli altri cereali, un ruolo determinante nella specificità d'uso e di consumo.

Pochissimi consumatori ricordano il nome di una varietà di grano o di altri cereali, ma tantissimi conoscono, invece, i nomi delle più note varietà di riso. Di Arborio, Carnaroli, Baldo, S. Andrea o Vialone Nano si sente parlare non solo in Italia, ma in Europa e in tutto il mondo. Anche la storia delle varietà di riso è speciale, perché, meglio di tutti gli altri vegetali, significa, racconta e rappresenta la storia della cultura e della coltura di questo cereale.

L'evoluzione varietale

Negli anni '40-'50 la neotana ricerca varietale, frutto anche della messa a punto dell'ibridazione artificiale avvenuta nel 1925 in Italia, era finalizzata alla selezione delle prime varietà nazionali con granello diverso dal tondo (il riso tondo è stato prodotto e consumato per quasi 500 anni in Italia), più produttive e resistenti al brusone e all'allettamento, con massa vegetativa estesa e capacità di accostamento molto spinta, per

soddisfare le esigenze della già diffusa coltura di trapianto del riso. Nascono così, frutto dell'ibridazione, le prime varietà "Made in Italy", molte delle quali hanno fatto la storia della risicoltura nazionale e sono tuttora coltivate: è il caso del Vialone Nano (1937), del Carnaroli (1945), dell'Arborio (1946).

Negli anni '60-'70 in Cina e nelle Filippine, presso l'appena nato IRRRI (International Rice Research Institute), si giunse alla conclusione che le varietà future dovevano possedere geni recessivi della bassa taglia, così da essere resistenti all'allettamento. Programmi mirati portarono, nel 1956, alla costituzione della varietà semi-dwarf IRR 8, che ha rappresentato la pietra miliare nel miglioramento genetico delle varietà a taglia bassa.

L'Italia in quegli anni abbandonò il trapianto del riso e dovette modernizzare tutta la struttura varietale per l'introduzione della meccanizzazione della semina e la diffusione di quella a spaglio.

Le uniche varietà di ampia diffusione che si salvarono da questa "rivoluzione" furono solo tre: Arborio, Vialone nano e Balilla. Passarono altri anni prima che la ricerca genetica in Italia riuscisse a intraprendere e a realizzare programmi finalizzati all'introduzione di geni semi-dwarf nelle varietà di riso. La prima varietà considerata di taglia "bassa" in Italia fu l'Elio, nel 1985.

Negli anni '80-'90 presso molti istituti di ricerca internazionali, con capofila l'IRRI che assunse sempre

RICERCA VARIETALE L'evoluzione nel nostro Paese è profondamente legata, in m

Il miglioramento genetico e

Il futuro della risicoltura risiede nella sua capacità di progredire e perfezionarsi, no

di più un ruolo di "panel leader" alla guida della ricerca mondiale sul riso, si intensificarono programmi di miglioramento genetico con la costituzione di nuove generazioni di piante di riso, dotate di una nuova morfologia e architettura della pianta: taglia bassa, foglie erette, culmi robusti ed elastici, "stay-green", ridotta capacità di accostamento, pannocchie lunghe e compatte, di numerose spighe, resistenza alle malattie e al freddo, elevata efficienza fotosintetica ed efficienza d'uso dell'azoto, elevata capacità produttiva, ecc. Questi programmi mirati di miglioramento genetico furono capaci di creare e generare una nuova pianta, come verrà chiamato in seguito, un "super riso" capace di superare certe barriere produttive, consentendo di aumentare la produzione mondiale, di ridurre i costi di produzione aziendali e di migliorare la qualità e il valore commerciale del prodotto.

La conoscenza del genoma del riso, il suo sequenziamento (avvenuto nel 2001 e pubblicato il 5 aprile 2002 sulla rivista americana "Science") e i progressi tecnologici nello sviluppo e nel perfezionamento di nuove tecniche di breeding, hanno aiutato i breeders, negli anni tra il 2000 e il 2010, ad accelerare il processo di sviluppo di genotipi di riso con caratteristiche specifiche, rendendolo molto più rapido rispetto ai metodi tradizionali utilizzati in passato che, come è noto, richiedono lunghi anni di incroci e selezione in campo per ot-

tenere una caratteristica desiderata. Tra queste caratteristiche specifiche tratteremo ad esempio la tolleranza agli stress biotici e abiotici, la resistenza al freddo durante la fioritura, la resistenza alle malattie, le migliorate rese produttive e qualità del granello.

La ricerca varietale in Italia

In Italia la necessità di migliorare la produzione risicola nazionale e di soddisfare le richieste di un mercato interno ed europeo in continua evoluzione e diversificato (quest'ultimo, sostenuto attraverso finanziamenti anche dalla Comunità Europea) hanno portato, tra la fine degli anni '80 e gli inizi degli anni '90, a due elementi importanti: alla nascita di numerosi centri di ricerca genetica spediti dalle ditte sementiere private e alla necessità di intraprendere nuovi programmi di ricerca varietale.

Questi centri di ricerca cercarono nell'immediato di colmare il "deficit" del panorama nazionale con risi di tipo Lungo B, chiamati anche Lidice, perché simili ai veri risi di subspecie indica, ma in realtà appartenenti alla subspecie japonica. I dati statistici testimoniano come, nel 1988, siano comparse in Italia le prime varietà coltivate di tipo indica (una superficie di circa 293 ettari), che occuparono, col passare del tempo, una superficie sempre più cospicua nella risicoltura nazionale, fino a toccare, nel 2010, la soglia di 73.810 ettari, pari al 29,8% della superficie totale a riso.

Tra la metà degli anni '90 e i primi anni 2000, come si sa, la diffusione del riso croco (*Oryza sativa var. vaticana*) rappresentava uno dei principali problemi per la risicoltura italiana ed Europea, tanto da essere presente su circa il 90% della superficie risicola totale. La lotta agronomica, meccanica, chimica e le altre misure messe a punto, a fronte di notevoli spesi, non avevano fino ad allora portato a ottenere i risultati sperati nella soluzione di questo problema. L'infestante, appartenendo alla stessa specie del riso coltivato e presentando caratteristiche simili, non può, infatti, essere eradicata facendo uso dei comuni erbicidi oppure dei semplici metodi di lotta. Diventò imperativo per la ricerca genetica affrontare anche questo fenomeno. Molte delle nuove varietà



proposte in seguito, soprattutto quelle dotate di geni di resistenza all'imzaxox (Clearfield®) hanno mostrato sin da subito la loro supremazia, sia per la elevata capacità produttiva e qualitativa, sia per le maggiori opportunità da esse offerte nella lotta al riso croco, sostituendo velocemente le varietà convenzionali, tanto che le varietà dotate di tale resistenza ricoprono oggi in Italia oltre il 37% della superficie a riso.

La ricerca genetica in Italia ha saputo affrontare e dare risposte esaurienti anche alle nuove tendenze e richieste culinarie nate dopo la caduta del muro di Berlino (1989) con l'immigrazione di persone dai Paesi dell'Est e dai Paesi asiatici: grandi di consumo di questo cereale e di nuovi tipi di risi.

Il miglioramento genetico ha talvolta perso di vista gli aspetti qualitativi e le caratteristiche organolettiche del prodotto: infatti, le varietà più note e apprezzate dai consumatori più attenti alla qualità non sono le più recenti, bensì quelle tradizionali, coltivate da decenni

questi ultimi anni, spinti anche dalla necessità di dare risposte immediate alle variegate opportunità nel panorama della domanda, la via maestra sia stata quella di rilanciare sul mercato un gran numero di varietà (15-20 varietà ogni anno), che in realtà risultano fotocopie o comunque molto simili alle precedenti, senza appor-

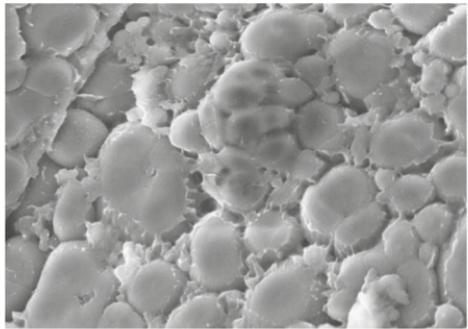
condizioni pedoclimatiche e con le tecniche di coltivazione adottate.

Anche sul fronte dei risi convenzionali sono stati ottenuti dei risultati positivi nella ricerca varietale, sebbene molto tra le varietà moderne, per quanto innovative e superiori per importanti caratteristiche, come le taglia ridotte, un miglior habitus vegetativo e una maggiore resistenza alle principali fitopatie, non siano in grado di offrire una qualità del granello apprezzabilmente superiore a quella di cui molte varietà più vecchie, soprattutto quelle classiche, già dispongono. Sembra che negli ultimi anni, spinti anche dalla necessità di dare risposte immediate al-

contributo significativo, sia in termini di produttività, sia in termini di qualità del granello. A causa di questa tendenza, nel Registro Nazionale delle Varietà sono al momento iscritte più di 220 varietà di riso; di queste, circa 150 varietà sono state coltivate nel 2018, per una superficie totale di soli 219.300 ha.

Il prodotto riso e la qualità del granello

Come per molte altre colture, anche nel caso del riso, il miglioramento ge-



La struttura di un chicco di riso di varietà Carnaroli: granuli di amido e i suoi vasi all'interno di un granulo

...o differente per ogni tipologia, ai fattori pedoclimatici della zona di coltivazione

Le singolari qualità del riso

...non solo nelle differenti tipologie di granelli o nella loro diversa composizione chimica



Una fase del lavoro di miglioramento genetico al Centro Ricerca sul Riso di Castello d'Agogna

leggermente diverse da quelle pressiestate e poco significativamente migliori; il secondo motivo va cercato nel fatto che la ricerca privata essendo "giovane" (quasi tutta la ricerca privata, con rare eccezioni, è nata e si è sviluppata a partire dall'inizio degli anni '90), abbia cercato di investire nell'immediato nella creazione di un portafoglio varietale innovativo per molte caratteristiche morfologiche e capace di differenziarsi rispetto alla concorrenza, finendo per trascurare l'aspetto qualitativo del grano.

La scienza ha ampiamente dimostrato che è il chicco di riso, la cui frazione glucidica è costituita principalmente da amido, presenta granuli di dimensioni molto ridotte, comprese tra 2 e 10 micron, ovvero 20 volte più piccoli dei granuli di amido del frumento e 70 volte più piccoli di quelli della patata, e risulta per questo il cereale con la migliore digeribilità.

Si sa che, da sempre, le sorti della risicoltura italiana sono legate, da una parte alla capacità di inserirsi nei gli sbocchi commerciali esistenti dei Paesi europei ed extraeuropei, e dall'altra alla diversificazione della domanda interna per soddisfare le richieste del consumatore nazionale e quelle del visitatore straniero che attraverso il nostro Paese. Oggi questi consumatori sono sempre più attenti alla qualità del prodotto e agli aspetti nutrizionali, ma anche alla stabilità e alla costanza dell'offerta. Molte volte in passato, e purtroppo ancora adesso, il consumatore più attento, che ha già apprezzato un prodotto offerto con un determinato nome, acquistandolo nuovamente si accorge che il prodotto è cambiato e che, una volta cucinato, appare diverso da quello precedente perché i chicchi di riso sono diversi. Solo mettendo la qualità al primo posto e offrendo un prodotto stabile e continuativo, il riso italiano potrà continuare a essere apprezzato e conosciuto nel mondo e conosciuto di eccellenza.

Il tema della qualità di questo prodotto e del suo granello non è ancora stato seriamente affrontato dalla ricerca genetica in Italia, a mio avviso, per due motivi principali: il primo perché, "è andato perso" nella corsa, oserai dire "sfrenata", alla costituzione di numerose "nuove" varietà di riso, che sono in realtà soltanto

più grossi e gli spazi vuoti all'interno del granello sono molto più numerosi e ampi (maggiore volume). Queste due caratteristiche principali e il rapporto fra di esse, assieme alla presenza della perla, ecc., non determinano solo il colore del granello ma prima di tutto e soprattutto la capacità di assorbire, durante la cottura, quantità e tipologie di proteine dall'interno (vegetali, animali, itici, ecc.) e aromi. La struttura fisica del granello determina, quindi, il comportamento dello stesso granello cotto e dell'amido, il gusto del chicco, e le qualità organolettiche del cibo offerto. La chiave di lettura è, dunque, proprio in questa diversità di struttura fisica del granello, perché i nostri risi, e solo i nostri risi o quelli simili per tale struttura, sono adatti ad essere accompagnati, durante la cottura, dai gusti e nutrienti propri dei prodotti di qualità. I nostri risi e i nostri prodotti di qualità, sono adatti a garantire la diversità e l'eccellenza di questa cultura, di tradizione, di scelta, di esperienza, non è nata per caso.

L'eccellenza del risotto italiano, riconosciuta in tutto il mondo, è stata conquistata e costruita nei lunghi anni di coltivazione, di tradizione, di scelta, di esperienza, non è nata per caso

prattutto quelle assai migliori grazie a digeribilità. Inoltre, il riso è molto nutriente e rappresenta una preziosa fonte di carboidrati, sali minerali, proteine vegetali e vitamine. Basti pensare che il suo valore calorico e nutrizionale è il migliore fra i cereali: 360 Cal per 100 g (contro 330 Cal/100 g di frumento e 348 Cal/100 g di mais). Il contenuto proteico è il 7,5% e il contenuto di amminoacidi, seppur presenti in quantità non elevata, sono di alto valore biologico e comprendono amminoacidi essenziali come lisina, triptofano e metionina. Le proteine del riso sono, quindi, qualitativamente superiori a quelle degli altri cereali. La particolare composizione proteica del riso, come ormai è noto, lo rende adatto anche in caso di intolleranza al glutine, il che pone queste cereale come eventuale soluzione per i celiaci.

L'eccellenza del riso italiano risiede nella struttura del granello

Nelle varietà italiane, e, in particolare in quelle di vecchia costituzione, la struttura fisica del granello risulta specifica e diversa da tutte le altre varietà straniere e asiatiche perché i granuli di amido sono molto diversi per forma e dimensione (granuli irregolari e

più grossi) e gli spazi vuoti all'interno del granello sono molto più numerosi e ampi (maggiore volume). Queste due caratteristiche principali e il rapporto fra di esse, assieme alla presenza della perla, ecc., non determinano solo il colore del granello ma prima di tutto e soprattutto la capacità di assorbire, durante la cottura, quantità e tipologie di proteine dall'interno (vegetali, animali, itici, ecc.) e aromi. La struttura fisica del granello determina, quindi, il comportamento dello stesso granello cotto e dell'amido, il gusto del chicco, e le qualità organolettiche del cibo offerto. La chiave di lettura è, dunque, proprio in questa diversità di struttura fisica del granello, perché i nostri risi, e solo i nostri risi o quelli simili per tale struttura, sono adatti ad essere accompagnati, durante la cottura, dai gusti e nutrienti propri dei prodotti di qualità. I nostri risi e i nostri prodotti di qualità, sono adatti a garantire la diversità e l'eccellenza di questa cultura, di tradizione, di scelta, di esperienza, non è nata per caso e non è stata raggiunta facilmente.

Questa eccellenza risiede in una materia prima specifica un granello che ha una sua identità e differente "impronta digitale", coltivata in modo corretto e in una determinata zona, in un'appropriata lavorazione industriale e nella capacità, nella maestria e nella fantasia dei nostri chef nel produrre piatti unici e ineguagliabili. Se il Carnaroli viene definito "il principe" dei ri-

sotti non è casuale, non è soggettivo; ma è dovuto alla sua "impronta digitale" che è specifica e differente, proprio per i particolari fattori genetici e non trova uguali in nessun altra varietà, comprese quelle dello stesso gruppo di appartenenza (si veda la foto nella pagina precedente).

È ovvio che la ricerca genetica debba dedicare (come ha già fatto anche in passato), grande attenzione ai problemi della qualità del prodotto, della forma e dei viscosità del granello, a

La ricerca genetica deve puntare a creare e proporre varietà che siano possibilmente uguali e superiori per le caratteristiche qualitative e per la struttura fisica del granello

questo percorso di amilosi (per modificare la consistenza di granelli), di proteine, di vitamine e altri componenti chimici del chicco di riso. La ricerca genetica deve puntare a creare e proporre varietà che siano possibilmente uguali e superiori per le caratteristiche qualitative e struttura fisica del granello, quelli che meglio rispondono alle richieste dei consumatori, tenendo ben presente gli interessi nazionali verso un prodotto che soddisfi le esigenze del mercato interno (per il 40% circa) con particolari, specifiche e determinate caratteristiche qualitative, e di quelli esteri per collocare il resto del prodotto (circa il 60% della sua produzione) in un mercato europeo che ha altrettante richieste specifiche, definite e ben collaudate in termini di qualità di prodotto.

La genetica ci insegna che non basta creare un nuovo modello di pianta, anche se si può mediana e più resistente alle fitopatie principali o più produttiva senza modificare i rapporti intrinseci fra massa vegetativa e qualità della granella, senza tener presente la genetica del percorso di trasformazione degli zuccheri semplici in amido e il

rapporto tra la prima e la dinamica della seconda, senza conoscere lo stretto legame fra queste dinamiche e i tempi di gelatinizzazione o di retrogressione dell'amido durante e dopo cottura, il valore della colosità e della consistenza del grano lavorato, senza comprendere l'interferenza dell'ambiente e il ruolo del clima su tutti gli elementi qualitativi di una determinata varietà, la scelta agronomica, la velocità di granigione e l'influenza delle condizioni climatiche di questo percorso di amilosi (per modificare la consistenza di granelli), di proteine, di vitamine e altri componenti chimici del chicco di riso. La ricerca genetica deve puntare a creare e proporre varietà che siano possibilmente uguali e superiori per le caratteristiche qualitative e struttura fisica del granello, quelli che meglio rispondono alle richieste dei consumatori, tenendo ben presente gli interessi nazionali verso un prodotto che soddisfi le esigenze del mercato interno (per il 40% circa) con particolari, specifiche e determinate caratteristiche qualitative, e di quelli esteri per collocare il resto del prodotto (circa il 60% della sua produzione) in un mercato europeo che ha altrettante richieste specifiche, definite e ben collaudate in termini di qualità di prodotto.

Chi offre o propone un prodotto alternativo o chi promuove una varietà per un determinato utilizzo o tipo di alimento, soprattutto sotto la denominazione (o marchio) Made in Italy, non può non tener presente e non conoscere anche quelle caratteristiche intrinseche varietà fondamentali che fanno una propria e notevole differenza per sostenere, o quanto meno, non rovinare, il buon nome di cui il riso italiano gode in tutto il mondo.

La nuova legge in vigore sulla tutela della denominazione del "classico" finalmente, potrà far valere e distinguere queste eccellenze italiane che hanno permesso di identificare e differenziare la storia e la cultura risicola di questo Paese, a patto che venga sostenuta e applicata da tutti i soggetti della filiera, come l'unica opportunità per salvarla e promuoverne l'eccellenza italiana.





Produzioni costantemente ad alto livello

Elevata resa alla lavorazione

Migliora la fertilità naturale del terreno



Per informazioni: Agreko | Via Peter Anich 8 | 38011 Lana | Tel. +39 0473 500 034 | info@agreko.it | www.razioniamidato.com

AlzChem AG | Dr.-Albert-Frank-Str. 32 | 81358 Troisdorf | Germany

LA COLLABORAZIONE L'ENR ha stretto contatti per migliorare la conoscenza della patologia e trovare soluzioni per contenerla

Brusone del riso, ecco le attività del centro di ricerche francese CIRAD

Danielle Terzi

Il brusone del riso causato dal fungo *Pyricularia oryzae* rappresenta una delle più gravi patologie fungine del riso a livello mondiale. È infatti causa di ingenti danni alla coltura, provocando perdite produttive molto rilevanti.

Da sempre il settore della ricerca è impegnato nel trovare soluzioni di controllo e in questo senso gli studi mirati alla conoscenza e all'epidemiologia del fungo nei differenti areali di coltivazione rappresentano una priorità per elaborare delle efficaci strategie di difesa.

Su tali tematiche, il centro di ricerca francese CIRAD (Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique) riveste un ruolo di eccellenza a livello internazionale.

Un gruppo di lavoro composto da tecnici e ricercatori di CIRAD, Inra e Montpellier SupAgro collabora



A fianco, un'immagine esterna del centro di ricerche francese CIRAD e, sotto, una foto del laboratorio

no insieme presso le strutture e i laboratori messi a disposizione da CIRAD e situati a Montpellier, lavorando su differenti tematiche di studio del fungo patologico e sull'interazione tra il fungo e la pianta di riso.

Nello specifico viene svolta un'importante attività di caratterizzazione delle differenti razze di *Pyricularia oryzae* nel mondo al fine di studiare l'origine e l'evoluzione delle popolazioni del fungo nei differenti

areali di coltivazione del riso.

Uno studio approfondito delle differenti popolazioni di *Pyricularia oryzae*, della loro capacità di riproduzione, sia in forma sessuale sia in forma asessuale, e della loro diffusione sono requisiti fondamentali per comprendere i meccanismi di adattamento e di evoluzione del fungo alle condizioni ambientali e culturali. Tali studi, uniti a una conoscenza epidemiologica, rappresentano le basi per sviluppare delle strategie di difesa durevoli e per la sostituzione di nuove varietà resistenti alla patologia.

geni coinvolti nel processo di resistenza.

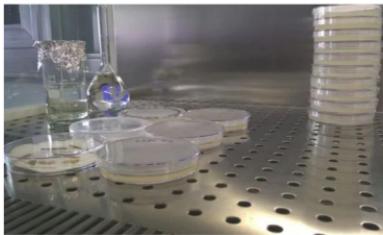
Un ulteriore ambito di indagine riguarda l'interazione dei fattori abiotici sull'interazione tra pianta di riso e *Pyricularia*, di cui ne è un esempio la fertilizzazione azotata. È noto, infatti, come l'azoto incrementi la suscettibilità della pianta alle patologie fungine, mentre più limitate sono le conoscenze relative alle modifiche metaboliche e molecolari che avvengono nell'interazione pianta-fungo a seguito della fertilizzazione.

Si comprende, quindi, il grado di specializzazione e

approfondimento del centro di ricerca francese su una tematica che riguarda la risicoltura mondiale ed è causa di gravi perdite produttive per le aziende risicole italiane. Uno studio approfondito della patologia nei differenti contesti di coltivazione del riso può rivestire un ruolo determinante per trovare delle strategie di controllo della malattia. Per questo motivo, lo scorso settembre, l'Ente Nazionale Risi ha stretto contatti con il gruppo di lavoro francese ricevendo utili spunti di lavoro per il futuro e mettendo le basi per una collaborazione internazionale o più semplicemente per essere supportati nelle attività di ricerca.

In questo modo si ha l'ambizioso obiettivo di migliorare la conoscenza della patologia e di trovare delle soluzioni integrate per il suo contenimento.

Messe le basi per essere supportati nelle attività di ricerca



Agromaster™

Oggi puoi entrare in risaia
1 sola volta all'anno

Il 1° concime in risaia a cessione controllata.
Il monopassaggio è realtà.

www.icl-sf.it

ICL Specialty Fertilizers

LE MODIFICHE Importanti cambiamenti all'Ente Nazionale Italiano di Unificazione per migliorarne le attività

Il nuovo Gruppo di Lavoro "Riso e Cereali" in UNI

Nel suo ambito verranno prese in considerazione le norme specifiche del settore riso e quelle del settore cereali

C. Simonelli* - M. Cormegna* - B. Pignataro*

Parte dell'attività istituzionale del Laboratorio Chimico Merceologico è svolta presso UNI, Ente Nazionale Italiano di Unificazione. UNI è un'associazione privata senza scopo di lucro riconosciuta dallo Stato e dall'Unione Europea che da quasi 100 anni elabora e pubblica norme tecniche volontarie in tutti i settori industriali, commerciali e del terziario.

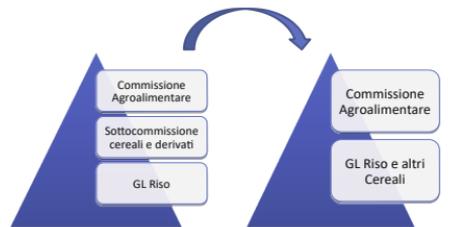
Ente Nazionale Risi è socio UNI insieme a imprese, professionisti, associazioni, enti pubblici, centri di ricerca, istituti scolastici e acca-

demic, rappresentanze dei consumatori e dei lavoratori, il terzo settore e le organizzazioni non governative, che insieme costituiscono una piattaforma multi-stakeholder di confronto tecnico unica a livello nazionale. UNI rappresenta l'Italia presso le organizzazioni di normazione europea (CEN) e mondiale (ISO) e organizza la partecipazione delle delegazioni nazionali ai lavori di normazione sovranazionale, con lo scopo di promuovere l'armonizzazione delle norme necessaria al funzionamento del mercato unico; sostenere e trasporre le peculiarità del modo di produ-

re italiano in specifiche tecniche che valorizzano l'esperienza e la tradizione produttiva nazionale.

Proprio a questo scopo, una delegazione costituita da personale di UNI e di Ente Nazionale Risi ha preso parte a importanti meeting internazionali: il 39° meeting ISO in Hangzhou (Cina), a ottobre 2017, e il 18° meeting CEN a Vienna, a marzo 2018.

UNI è strutturato in Organi Tecnici specifici, tra cui la Commissione Agroalimentare il cui campo di attività prevede l'emissione di metodi di analisi chimica, microbiologica e sensoriale,



campionamento dei prodotti agro-alimentari, norme di prodotto su prodotti agro-al-

mentari.

All'interno della Commissione Agroalimentare esistono delle Sotto Commissioni e numerosi Gruppi di Lavoro specifici costituiti al fine di poter studiare al meglio i singoli compartimenti di interesse. Fino ad alcuni mesi fa il Laboratorio faceva parte del GL Riso all'interno della Sotto Commissione Cereali. Da settembre è stata, invece, formalizzata la creazione di un unico GL per tutti i cereali denominato "Gruppo di Lavoro Riso e Cereali": UNI ha optato per questa soluzione in quanto negli ultimi anni il GL Riso ha lavorato

positivo sopprimendo ai più facili incontri relativi al GL dei cereali. Nell'ambito di questo nuovo GL, di cui Mauro Cormegna, del Laboratorio Chimico Merceologico dell'Ente Risi, è coordinatore, verranno prese in considerazione le norme specifiche del settore riso e quelle del settore cereali, applicabili e non all'interno del nostro Laboratorio.

In tabella sono riportate le tematiche attualmente in corso di studio presso il GL Riso e Cereali.

*Laboratorio Chimico Merceologico - Ente Nazionale Risi
*UNI, Ente Italiano di Unificazione

TEMATICHE IN CORSO DI STUDIO PRESSO IL GL RISO E CEREALI

N° norma	Tematica	Project leader	Stato dell'arte
UNI EN ISO 6647	Determinazione del contenuto di amiloio nel riso	Dr.ssa Simonelli (ENR)	Proposta revisione della norma nell'ambito del 39° ISO meeting in Hangzhou (Cina), in corso ballottaggio
UNI EN ISO 11746	Determinazione delle biometrie nel riso	Dr. Cormegna (ENR)	
UNI EN ISO 11747	Determinazione della consistenza	Dr. Cormegna (ENR)	Emessa errata corripge (Amendment)
ISO 7301	Termini e definizioni	Dr. Carriere (AIRI)	In discussione per revisione
Da definire	Valutazione dell'aromaticità del riso	Dr.ssa Simonelli (ENR)	Bozza in valutazione in ambito delle riunioni periodiche

INCONTRO TECNICO Le problematiche che hanno reso difficile la coltivazione

Troppa pioggia a Oristano

Lo scorso 8 ottobre si è svolto il tradizionale incontro tecnico a Oristano. Sono state presentate le nuove varietà seminate nel campo vetrina presso i terreni dell'azienda Vacca Carlo e Giuseppe in Località Santa Lucia Zeddiani. Alla visita in campo è seguita la riunione tecnica che ha messo a fuoco i problemi del settore, dalla situazione di mercato in Italia agli scambi commerciali dell'Unione Europea, con un focus sulla clausola di salvaguardia relativa alle importazioni a dazio zero da Cambogia e Myanmar.

Durante l'incontro, il personale dell'Ente Nazionale Risi ha illustrato l'andamento della campagna risicola 2017-2018, che è stata fortemente influenzata dalle condizioni meteo soprattutto primaverili e dalla riduzione dei principi attivi utilizzabili sulla coltivazione per il controllo delle infestanti e delle comuni patologie del riso.

All'incontro, ha partecipato una dele-

gazione dell'agenzia Laore che è la struttura tecnico-operativa della Regione Sardegna per l'attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale con cui Ente Risi collabora per il servizio di monitoraggio del brucato attraverso la realizzazione di campi sentinella.

La coltivazione risicola sarda è stata in gran parte compromessa da una condizione climatica estremamente rara in Sardegna: la troppa acqua.

Si è rilevata una primavera con piovosità elevatissima, maggio eccezionale tra i più ricchi di precipitazioni di sempre in varie località si sono superati i 200 millimetri mensili che ha causato un ritardo eccessivo delle semine.

A questo si è aggiunto l'agosto più piovoso dal 1922, cioè da quando si raccolgono i dati, con medie che hanno raggiunto il +1000% (fonte SardegnaCedoc).







Ideale e costante
l'erogazione dell'azoto

Calcio prezioso
per le piante ed il terreno

Piante più sane
e più resistenti

For information:
Agreko | Via Peter Anich 8 | 39011 Lana | Tel.: +39 0473 550 634 | info@agreko.eu | www.calcioacianamide.com

AlzChem AG | Dr.-Albert-Frank-Str. 32 | 81358 Trostberg | Germany

La richiesta di iscrizione del Riso Lomello

La Società Agricola Santa Maria dei Cieli Srl (Agricoltore Custode) di Mede (Pv), in collaborazione col CREA- RIS di Vercelli, ha presentato richiesta di iscrizione della varietà locale "Riso Lomello" alla sezione "varietà da conservazione" del Registro Nazionale delle varietà di specie agrarie e ortive. All'audizione, svoltasi il 30 ottobre presso la Sala Polifunzionale nella ex chiesa di San Rocco di Lomello (Pv) e intervenuto anche Franco Sciorati (nella foto, della Sezione pavese dell'Ente Nazionale Risi).

Durante l'incontro è stata data pubblica lettura della procedura d'iscrizione alla sezione "varietà da conservazione" del Registro Nazionale e sono state illustrate brevemente storia, caratteristiche e zona di produzione del Riso Lomello.



Servizio Assistenza Tecnica

Il quadro produttivo della campagna in corso si caratterizza per un'accentuata difformità, in tutti gli areali. In base a periodi di semina, condizioni climatiche e malattie, si notano diversità di raccolto e di resa abbastanza significative. In generale, comunque, si può sicuramente dire che non si raggiungeranno i livelli record dello scorso anno.

Sezione di Novara

La coltivazione risicola della provincia di Novara è stata indubbiamente condizionata dalle alte temperature di agosto e settembre sopra la norma stagionale che, unitamente a continui forti venti e alla bassa umidità dell'aria, hanno ostacolato le fasi finali di maturazione fisiologica portando a chicchi fragili e deboli alla lavorazione.

La coltivazione in provincia di Novara è stata condizionata dalle alte temperature di agosto e settembre sopra la norma stagionale

Alcune varietà del gruppo Tondo come Sole CL, Terra CL, Cerere e altre Lungo A da paraboloid e da interno come Augusto, Luna CL, Fedra, Barone CL, Camaroli, Baldo, Carmeo presentano mediamente rese più basse rispetto agli standard varietali e/o rispetto allo scorso anno.

Sicuramente i risi di tipo gruppo B sono quelli che meno hanno risentito di queste anomalie climatiche, probabilmente perché geneticamente più resistenti.

In diverse aziende si sono segnalati, inoltre, allentamenti piuttosto estesi delle coltivazioni, come non si vedeva da diversi anni, a causa di alcuni forti temporali verificatisi nella seconda metà del mese di agosto.

Il 2018 sarà anche ricordato negativamente per i forti e diffusi attacchi di Brusone alle coltivazioni, fortunatamente verificatisi

BILANCIO I diversi periodi di semina, le condizioni climatiche variabili e le malattie, in partico

Campagna risicola 2018 nel seg

In quasi tutti gli areali le operazioni di raccolta erano già concluse al 25 ottobre

dai 15 di agosto e per tutto il mese di settembre quando ormai la maggior parte delle coltivazioni si trovavano alla fine del loro ciclo vegetativo.

Per quanto riguarda il contenuto dei diversi infestanti, anche quest'anno si sono confermate le forti (in alcuni casi fortissime) infestazioni tardive di giavoni resistenti o comunque non controllate adeguatamente che si manifestano proprio nell'ultimo periodo di coltivazione.

Queste infestazioni hanno ostacolato le fasi finali di maturazione in diversi appezzamenti provocando danni produttivi.

Le superfici interessate a questo fenomeno sono in forte aumento rispetto agli scorsi anni, confermando la difficoltà di adottare strategie adeguate di controllo con i pochi prodotti fitosanitari a disposizione.

Tra i casi che in qualche caso, confermando le manifestazioni di fusariosi, giallume ed elmintossicosi sono state lievi e contenute senza creare grossi problemi alle colture.

Si segnalano, invece, molti casi di aborto florale, a riprova delle difficoltà del riso dalla fase di fioritura.

Dai primi dati raccolti e dalle interviste ai produttori, si può ipotizzare che, a causa dei problemi elencati, la produzione provinciale sia mediamente inferiore a quella ottima dello scorso anno.

Si rileva comunque una forte difformità dei risultati produttivi tra le diverse

aziende; alcune confermano i risultati dello scorso anno, altre lamentano cali produttivi del 5-10%. Mediamente si può asserire che si registrerà complessivamente un calo di produzione rispetto al 2017 di circa 2/3 q/ha.

Dalle rese effettuate in sezione, si conferma una discreta qualità con presenza di difetti che in alcuni casi hanno raggiunto livelli molto alti su Barone CL, Selenio, Cerere e Loto tra il 5 e il 10% e a volte anche oltre.

Le operazioni di raccolta, alla data odierna, 25 ottobre, sono praticamente ultimate o lo saranno nei prossimi giorni.

Sezione di Vercelli

Grazie all'andamento climatico soleggiato dell'autunno 2018, ventoso e con un numero limitato di eventi piovosi, le operazioni di raccolta hanno potuto procedere in modo continuo e regolare.

Ad oggi 25 ottobre la superficie ancora da mietere può essere stimata con buona approssimazione attorno al 10% del totale. Per quanto riguarda le produzioni, i pareri sono molto discordanti: alcuni produttori si dicono soddisfatti delle produzioni paragonabili a quelle della campagna precedente, che sicuramente verrà ricordata come molto proficua in termini di quantità di risone; alcune aziende hanno avuto produzioni leggermente superiori al 2017, mentre altri coltivatori lamentano un calo delle rese per ettaro del 5-10% rispetto alla campagna passata, quindi ritengono il 2018 come un'annata dalle produzioni medie senza particolari picchi.

La ragione di queste molteplici opinioni è da ricercare nei diversi periodi di semina che quest'anno sono stati fortemente influenzati dalle continue piogge primaverili. In generale, si può affermare che per le coltivazioni in cui sono state rispettate le tempistiche di semina, le produzioni possono essere considerate buone, per quelle troppo anticipate, o viceversa, in ritardo rispetto alla norma, i cali produttivi sono stati evidenti. Questi fattori sono da considerarsi generalizzati per tutte le tipologie di riso, indipendentemente da varietà, cicli vegetativi e gruppi merceologici. In ogni caso, mediando il meglio e il peggio, l'annata può considerarsi



nella media. Per quanto riguarda le rese alla lavorazione risultano essere mediamente più basse rispetto alla campagna risicola 2017, sia in termini di resa in granelli interi, ma comunque intorno a valori più che accettabili. Anche per le rese è da segnalare, una certa variabilità, in particolare per il gruppo dei risi da mercato interno dove si riscontrano alcune partite con valori importanti, molte che rientrano nella norma (anche se medio bassa) e alcune partite con grossi problemi di rottura e granelli incompiuti. Da segnalare alcuni problemi che affliggo-

no il gruppo dei tondi, dove si sono riscontrate rese al di sotto della media su un numero importante di partite. Nel 2018 macchia e violo sono mediamente contenuti, al contrario di quanto avvenuto nel 2017, pur iniziando a comparire, con bassi valori, anche su varietà normalmente esenti.

Sezione di Pavia

Nella sezione di Pavia la campagna di raccolta 2018 si presenta all'insegna di una notevole difformità.

Accanto ad aziende che dichiarano di aver avuto un "buon raccolto" vi sono aziende che denunciano raccolti "scarsi" o anche "molto scarsi".

Di conseguenza non appare semplice indicare una stima di produzione media.

Alcune varietà come Sole CL, Nemesi CL, le varietà del gruppo Camaroli, quelle

In provincia di Vercelli, i diversi periodi di semina quest'anno sono stati fortemente influenzati dalle continue piogge primaverili

BIANI F.LLI s.n.c.

COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



IMPIANTI ESSICCAZIONE, MOVIMENTAZIONE, PULITURA E STOCCAGGIO CEREALI



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

colore quelle fungine, hanno condizionato la coltivazione
gnone della difformità
 re. Più in ritardo solo nella provincia di Oristano



ormai "al sicuro". L'incidenza del danno è stata molto variabile a seconda della varietà, della concimazione, del numero degli interventi fungicidi e dell'epoca di intervento.

In genere trattamenti fungicidi più tardivi hanno garantito la salvaguardia del raccolto.

Come indicato nelle comunicazioni precedenti anche la presenza di erbe infestanti, in particolare gliavione, ha inciso molto sulla produzione.

Non sembra aver avuto particolare influenza il ritardo delle semine, in quanto il caldo autunnale ha permesso una regolare maturazione anche per le coltivazioni seminate in epoca non usuale portando però a rese alla lavorazione inferiori.

In generale, le rese alla lavorazione riflettono lo stesso andamento delle produzioni con un calo per il gruppo Carnaroli e Volano mentre la varietà "Tondo e Lungo B" mantengono stabile la resa sul livello dello scorso anno.

L'incidenza della "macchia sul granello" appare nella norma per le varietà sensibili. Tuttavia, anche in questo caso, vi sono situazioni molto variegata; con danni notevoli su alcune

coltivazioni e minori in altre.

Sezione di Ferrara

Ferrara e Rovigo

La raccolta è terminata pochi giorni fa. I risultati sono piuttosto deludenti, perché le rese ad ettare in risone secco sono state al di sotto delle aspettative.

I risicoltori pavesi attribuiscono le scarse produzioni all'attacco di malattie fungine che, contrariamente alla norma, si sono evidenziate anche nel mese di settembre

disebbero chimico perché resistenti.

La situazione più penalizzante, riguarda i gruppi Arborno/Volano e Carnaroli che, nei casi peggiori, non hanno raggiunto i 35-40 q/ha. Il gruppo baldo è stato meno penalizzato, ma ha registrato pure produzioni inferiori ai 55 q/ha.

Il dato produttivo è molto variabile, difficile da interpretare e non correlabile con l'epoca di semina. Anche gli attacchi di brusone sono stati molto contenuti e poco diffusi, eccetto sporadici casi di impianti ad alto rischio per ragioni sconosciute (eccesso di azoto). L'unico fattore che potrebbe aver provocato questo ge-



neralizzato calo produttivo è l'alta temperatura con bassa umidità relativa che, oltre a sterilità fiorale, ha provocato un accorciamento del periodo riproduttivo.

In effetti anche le rese alla lavorazione sono inferiori alle attese e alle medie varietali della zona, con rendimenti in riso lavorato generalmente inferiori di 5 punti.

Oristano

Nell'Oristanese la raccolta (al 25 ottobre) è appena cominciata (15-20% del se-

minativo). I primi dati produttivi, di varietà seminate a fine maggio o inizio giugno, restituiscono valori inferiori rispetto alle medie della zona.

In alcuni casi, con varietà colpite da mal del collo, le produzioni si abbassano fino a 30 q/ha. Oggi non è possibile fare previsioni attendibili, consigliando, in derando an-

che l'alta variabilità dei numeri oggi disponibili. Rimane l'incognita sulle varietà seminate con oltre un mese di ritardo, addirittura a inizio luglio. Anche le poche rese alla lavorazione effet-

tuate, confermano valori al ribasso, con percentuali di "grana verde" superiore alla media.

Verona e Mantova

In questo areale la raccolta è appena terminata. Le produzioni hanno registrato una variabilità più contenuta rispetto al Ferrarese, ma la tendenza è comunque al ribasso. La variabilità produttiva e i cali sono più evidenti su Valone nano, maggiormente colpito da attacchi tardivi di mal del collo, rispetto al Carnaroli.

Anche le poche rese alla lavorazione restituiscono valori altrettanto variabili, ma più vicini al dato medio di riferimento per la varietà considerata.

del gruppo Volano, del gruppo S. Andrea e il Baldo hanno prodotto in generale meno dello scorso anno, mentre altre come Barone CL, Cammeo e Centauro hanno ottenuto raccolti migliori.

Complessivamente la produzione appare leggermente inferiore a quella dello scorso anno, con cali molto vistosi in alcune zone e in alcune aziende.

I risicoltori attribuiscono le scarse produzioni all'attacco di malattie fungine che, contrariamente alla norma, si sono manifestate anche nel mese di settembre quando il riso sembrava

NP 6,14 + Mn + Zn Retard
NP 15,6 + Mn + Zn Retard

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

concimi liquidi di terrepadane

per una maggiore...

- praticità**
- convenienza**
- efficacia**

terrepadane

MULTI liquid

www.terrepadane.it

L'ARTICOLO Pubblicato sulla rivista "Unificazione&Certificazione"

L'analisi dei chicchi di riso

C. Simonelli - M. Cornegna

È stato recentemente pubblicato, sulla rivista Unificazione&Certificazione,

l'articolo intitolato "Analizziamo i chicchi di riso" (di Mauro Cornegna e Cinzia Simonelli, del Laboratorio Chimico Merceologico dell'Ente Nazionale Risi).

Unificazione&Certificazione (U&C) è la rivista ufficiale della normazione tecnica, pubblicata periodicamente da UNI, l'Ente Italiano di Normazione.

Nell'articolo viene illustrata in modo esaustivo l'attuale classificazione delle diverse varietà di riso in base alle caratteristiche dimensionali del granello (lunghezza, larghezza e loro rapporto) che permette, in base a quanto ri-

portato nel Decreto 131 del 4 agosto 2017, di effettuare una classificazione merceologica delle varietà in: lungo A, lungo B, medio e tondo.



Nell'articolo viene affrontato un excursus normativo fino ad arrivare alla proposta di revisione della norma, avanzata dalla Delegazione UNI (a cui è partecipato Cinzia Simonelli) ad Hangzhou in Cina nell'ambito del 39° meeting di ISO, che si propone di recepire alcune correzioni riportate attualmente in un amendement e di introdurre il metodo di calcolo del rapporto lunghezza / larghezza del granello.

Per la consultazione integrale dell'articolo, si rimanda al sito www.entersisi.it alla sezione pubblicazioni.

Entra Loci

Al fine di poter commercializzare il riso con l'indicazione "classico" gli operatori della filiera devono rispettare determinate regole che sono state specificate dall'Ente Nazionale Risi in una circolare il cui contenuto è riportato qui di seguito.

Premessa

Sulla base di quanto disposto dal comma 5 dell'articolo 5 del Decreto legislativo 4 agosto 2017, n. 131, il 16 agosto 2018 è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 il Decreto interministeriale 7 agosto 2018 relativo alle condizioni per l'utilizzo dell'indicazione "classico" e ai criteri per la verifica della tracciabilità varietale.

Gli adempimenti a carico dei soggetti che intendono utilizzare l'indicazione "classico" sono specificati nell'allegato 1 del Decreto interministeriale; qui di seguito sono riportati gli aspetti operativi legati a tali adempimenti.

Aspetti operativi relativi agli adempimenti a carico dei risicoltori

Scadenza per la presentazione dell'istanza di adesione al sistema del riso "classico" (2018 e anni seguenti)

Per il 2018 il Decreto interministeriale ha previsto la possibilità di presentare l'istanza di adesione al sistema del riso "classico" fino al 31 agosto 2018. A partire dalle semine del 2019 i risicoltori che intendono aderire al sistema di tracciabilità del riso "classico" dovranno presentare l'istanza di adesione e la relativa denuncia di superficie indogabilmente entro il 20 luglio di ogni anno; in difetto, i risicoltori in questione non potranno aderire al sistema del riso "classico". Perciò, il prodotto ottenuto nell'anno di semina in cui si è verificata la circostanza non potrà essere venduto come "classico".



Riso "classico"

Ecco come ci si deve comportare

Le denunce da presentare all'Ente Nazionale Risi

Relativamente all'istanza di adesione, alla data odierna si possono presentare le seguenti situazioni:

Al i risicoltori hanno presentato l'istanza di adesione al riso "classico" e la relativa denuncia di superficie entro il 31 agosto 2018, e le varietà richieste a "classico" **risultano TUTTE inserite nell'Albo** dei risicoltori che hanno aderito al sistema di tracciabilità del riso "classico" (di seguito chiamato Albo).

In questo caso i risicoltori dovranno presentare:

- la denuncia di produzione tassativamente entro il 10 novembre 2018 che sia coerente con quanto indicato nella denuncia di superficie; **in difetto, il risicoltore verrà escluso dall'Albo e l'indicazione "classico" verrà tolta d'ufficio a tutte le varietà richieste come tali.**

• la denuncia di rimanenza al 31 agosto 2019 entro il

30 settembre 2019 nella quale dovranno essere specificate eventuali rimanenze di risone di varietà richieste a "classico".

Bi i risicoltori hanno presentato l'istanza di adesione al riso "classico" e la relativa denuncia di superficie entro il 31 agosto 2018, e le varietà richieste a "classico" **risultano IN PARTE inserite nell'Albo**.

In questo caso i risicoltori dovranno presentare:

• la denuncia di produzione tassativamente entro il 10 novembre 2018 che sia coerente con quanto riportato nell'Albo; **in difetto, il risicoltore verrà escluso dall'Albo e l'indicazione "classico" verrà tolta d'ufficio a tutte le varietà presenti nell'Albo.**

• la denuncia di rimanenza al 31 agosto 2019 entro il 30 settembre 2019 nella quale dovranno essere specificate eventuali rimanenze di risone di varietà richieste a "classico" e risultanti nell'Albo.

Ci i risicoltori hanno presentato l'istanza di adesione al riso "classico" e la relativa denuncia di superficie entro il 31 agosto 2018, ma il suo nominativo e le varietà richieste a "classico" **NON risultano inserite nell'Albo**.

In questo caso i risicoltori dovranno presentare:

• la denuncia di produzione entro il 10 novembre 2018;

• la denuncia di rimanenza al 31 agosto 2019 entro il 30 settembre 2019.

In entrambe le denunce non dovranno figurare varietà con l'indicazione di "classico".

Facoltà di richiesta di esclusione dall'Albo

I risicoltori inseriti nell'Albo hanno facoltà di chiedere l'esclusione dall'Albo stesso per una o più varietà, utilizzando il modulo disponibile nella sezione denominata "Riso Classico" presente nella pagina iniziale del sito web dell'Ente Na-

zionale Risi, a condizione che la richiesta sia presentata prima della presentazione della denuncia di produzione.

Stoccaggio del risone

In base alla normativa e al principio dell'esclusività, l'intera quantità seminata e prodotta come "classico" deve essere stoccata separatamente da tutte le altre varietà. Nel luogo di stoccaggio (magazzino e/o silos e/o celle) deve essere possibile identificare le varietà richieste a "classico" in modo da consentire un eventuale campionamento del risone.

Nel caso in cui le varietà stoccate in silos e/o celle, si raccomanda di specificare direttamente sul silo e/o sulla cella il nome della varietà e l'indicazione "classico" utilizzando appositi cartelli.

In caso di stoccaggio presso un magazzino piano, l'identificazione delle varie-

tà richieste a "classico" sarà possibile tramite appositi cartelli in cui figurino il nome della varietà e l'indicazione "classico".

In alternativa, per entrambe le modalità di stoccaggio è possibile evidenziare lo stoccaggio separato delle varietà a "classico" su un documento (registro o altro) che consenta di identificarle senza dubbio alcuno nei rispettivi luoghi di stoccaggio.

Vendita del risone

Il risicoltore che ha regolarmente presentato l'istanza di adesione al riso "classico" e che sia inserito nell'Albo può scegliere se vendere le varietà come "classico" oppure se venderle senza l'indicazione "classico".

Nel primo caso il risicoltore dovrà:

• specificare nel contratto di compravendita che il risone è "classico";

• chiedere o far chiedere dall'acquirente un Certifica-

SEMINIAMO FIDUCIA

Saremo noi a venire da te per toccare con mano le potenzialità della tua azienda agricola. Colliviamo insieme i tuoi progetti. Attiva i Fondi PSR per l'Agricoltura e avrai il nostro pieno sostegno.

Consalderaci 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 - bancadeseio.it

Marketing pubblicitario con finalità promozionale.

Banco Desio
Tutti i giorni con te.

IL "CLASSICO" IN DETTAGLIO

Varietà	N° agricoltori	Superficie (ha)
Arborio	32	460,27
Baldo	44	560,00
Carnaroli	200	3.357,00
S. Andrea	27	633,00
Roma	6	57,96
Vialone Nano	50	1.002,00
TOTALE	359	6.070,23

to di trasferimento risone in cui risulti la varietà con l'indicazione "classico";

- emettere una fattura in cui risulti la varietà con l'indicazione "classico".

Nel secondo caso il risicoltore indicherà solo il nome della varietà in tutti i documenti sopra richiamati senza l'indicazione "classico".

In entrambi i casi i quantitativi venduti e trasferiti con i relativi Certificati di trasferimento risone saranno scaricati dalla disponibilità iniziale che corrisponderà a quanto dichiarato nella denuncia di produzione.

A questo proposito si specifica che l'Ente Nazionale Risi consentirà l'emissione dei Certificati di trasferimento risone fino a concorrenza massima del 110% del quantitativo dichiarato nella denuncia di produzione. Per quantitativi superiori dovranno essere presi contatti con l'Ente (servizio Area Mercati).

Aspetti operativi relativi agli adempimenti a carico dei trasformatori (riserie e pilierie), dei confezionatori e dei commercianti di risone

Acquisto e/o vendita del risone

Il trasformatore (riseria/paliera) o il commerciante di risone che intenda acquistare e/o vendere risone "classico" dovrà:

- in caso di acquisto da un risicoltore verificare che il venditore sia un risicoltore compreso nell'Albo pubblicato sul sito web dell'Ente Nazionale Risi e che lo stesso abbia la possibilità di vendere come "classico" la varietà oggetto del contratto di compravendita;

- specificare nel contratto di compravendita che il risone oggetto del contratto stesso è "classico";

- chiedere o far chiedere dal venditore un Certificato di trasferimento risone da

cui risulti la varietà con l'indicazione "classico";

- conservare la fattura in cui risulti la varietà con l'indicazione "classico";
- registrare specificatamente le informazioni nel registro N (se riseria/paliera) o nel registro O (se commerciante di risone) per consentire una perfetta rintracciabilità.

Acquisto e/o vendita del riso semigreggio e/o lavorato

Il trasformatore (riseria/paliera) che intenda acquistare o vendere riso semigreggio e/o lavorato "classico" o il confezionatore che intenda acquistare riso semigreggio e/o lavorato dovrà:

- accertare che il venditore abbia acquistato la materia prima da un risicoltore iscritto all'Albo pubblicato sul sito web dell'Ente Nazionale Risi per la varietà oggetto di acquisto;

- specificare nel contratto di compravendita che il riso semigreggio o il riso lavorato oggetto del contratto è "classico" con l'indicazione della relativa varietà;

- specificare nel D.D.T. la varietà del prodotto con l'indicazione "classico";

- conservare la fattura in cui risulti la varietà con l'indicazione "classico";

- registrare le informazioni nel registro N (se riseria/paliera) o nel registro di carico e scarico (se confezionatore).

Stoccaggio del risone, del riso semigreggio e del riso lavorato

Nel luogo di stoccaggio (magazzino e/o silos e/o celle) deve essere sempre possibile identificare le varietà acquistate e trattate come "classico" in modo da consentire un eventuale campionamento del prodotto; pertanto, tali varietà dovranno essere stoccate separatamente da tutte le altre.

Nel caso in cui le varietà acquistate come "classico" siano stoccate in silos e/o celle, si raccomanda di specificare direttamente la varietà e/o sulla cella il nome della varietà e l'indicazione "classico" utilizzando appositi cartelli.

In caso di stoccaggio presso un magazzino piano, l'identificazione delle varietà acquistate come "classico" sarà possibile tramite appositi cartelli in cui figurino il nome della varietà e l'indicazione "classico".

In alternativa, per entrambe le modalità di stoccaggio, è possibile evidenziare lo stoccaggio separato delle varietà a "classico" su un documento (registro o altro) che consenta di identificare senza dubbio alcun-

no nei rispettivi luoghi di stoccaggio.

Lavorazione e confezionamento

La lavorazione del risone e del riso semigreggio "classico", così come il confezionamento del riso semigreggio e del riso lavorato "classico", deve avvenire separatamente rispetto al riso privo dell'indicazione "classico".

Ciascuna lavorazione di "classico" deve risultare nel registro N (se riseria/paliera). Nel caso in cui le operazioni di confezionamento del prodotto "classico" siano effettuate in un secondo momento rispetto all'ottenimento del prodotto sfuso a semigreggio o a lavorato, le stesse, non essendo previste nel registro N, dovranno essere riportate in altri registri e/o schede di lavorazione, in modo che sia possibile effettuare la tracciabilità del riso "classico" per ogni singola varietà.

Per poter commercializzare il riso con l'indicazione "classico" gli operatori della filiera sono tenuti a rispettare determinate regole che sono state specificate dall'Ente Nazionale Risi in una circolare

Il confezionatore che intende confezionare riso semigreggio e/o lavorato "classico" dovrà registrare le operazioni di confezionamento nel proprio registro di carico e scarico e/o nelle proprie schede di lavorazione, in modo che sia possibile effettuare la tracciabilità del riso "classico" per ogni singola varietà.

Il confezionatore che intende confezionare riso semigreggio e/o lavorato "classico" dovrà registrare le operazioni di confezionamento nel proprio registro di carico e scarico e/o nelle proprie schede di lavorazione, in modo che sia possibile effettuare la tracciabilità del riso "classico" per ogni singola varietà.

Il confezionatore che intende confezionare riso semigreggio e/o lavorato "classico" dovrà registrare le operazioni di confezionamento nel proprio registro di carico e scarico e/o nelle proprie schede di lavorazione, in modo che sia possibile effettuare la tracciabilità del riso "classico" per ogni singola varietà.

proprie schede di lavorazione, in modo che sia possibile effettuare la tracciabilità del riso "classico" per ogni singola varietà.

Registrazioni

Tutti gli operatori (riserie/paliera, commercianti di risone e confezionatori) coinvolti nel sistema di tracciabilità varietale del riso "classico" specificheranno in ogni registrazione che ogni singola varietà di risone o di riso semigreggio di riso lavorato è destinata alla produzione di riso "classico".

Denuncia di rimanenza mensile

Entro il 15 di ogni mese le riserie/paliera e i commercianti di risone sono tenuti a presentare all'Ente Nazionale Risi la denuncia di rimanenza mensile, utilizzando il modello D5 (per riserie/paliera) o il modello D5 bis (per commercianti di risone), nella quale dovranno essere specificate le giacenze per ogni singola varietà a "classico".

Denuncia di rimanenza di fine campagna

Entro il 30 settembre di ogni anno le riserie/paliera e i commercianti di risone sono tenuti a presentare all'Ente Nazionale Risi la denuncia di rimanenza al 31 agosto, utilizzando il modello D4, nella quale dovranno essere specificate le giacenze per ogni singola varietà a "classico".

PRODUTTIVITÀ
AL VERTICE
DELLA CATEGORIA.

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

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

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

Seguici su:
www.facebook.com/deutzfahritalia
 DEUTZ-FAHR è un marchio di SDF

LE MANIFESTAZIONI Tante rassegne autunnali che hanno costellato il Pavese

Ente Risi alle fiere autunnali

I visitatori hanno apprezzato le dimostrazioni pratiche della lavorazione

Servizio Assistenza Tecnica

Si è conclusa una intensa attività divulgativa svolta dal personale della sezione di Pavia dell'Ente Nazionale Risi in collaborazione con quello del Centro Ricerche sul Riso di Castello D'Agogna.

L'attività è iniziata con la realizzazione, presso la manifestazione "Autunno Pavese" svoltasi a Pavia nei giorni 5-6-7-8 ottobre, di uno stand istituzionale a carattere divulgativo dove si è proceduto alla dimostrazione pratica della lavorazione del riso e alla distribuzione di materiale informativo sul ri-



Alcune immagini delle manifestazioni a cui sono intervenuti i tecnici dell'Ente Nazionale Risi all'Autunno Pavese (a destra), alla Fiera di Abbiategrasso (a sinistra) e alla Fiera di Roncaro (sotto)

so italiano. Molte le domande poste dai visitatori ai tecnici che si sono alternati allo stand sulla coltivazione e

sulla qualità del riso italiano. Apprezzata anche la piccola sbandatrice dimostrativa con la quale si è "mostrato" come il riso diventa "bianco" una volta "sbuccato". Secondo l'organizzazione, nei quattro giorni della manifestazione hanno partecipato circa 20.000 persone, oltre a numerosi operatori del settore agro-alimentare intervenuti nel giorno di apertura a loro dedicato. Il Ministro dell'agricoltura Gian Marco Centinno si è soffermato presso lo stand dell'Ente Nazionale Risi nella giornata inaugurale.

L'attività divulgativa si è poi spostata a Cassinetta di

Lugagnano (Mi), dove il Distretto Rurale "Riso e Rane" ha tenuto una due giorni sul riso. Il giorno 12 ottobre si è tenuto un interessante convegno sull'attività femminile nel settore del riso, l'impiego non alimentare dello stesso e le sue proprietà benefiche sulla salute, a cui erano presenti i tecnici dell'Ente Nazionale Risi. La manifestazione è poi proseguita per tutto il fine settimana con distribuzione di risotti a tutti i partecipanti. Nell'ambito dell'evento è stata esposta la mostra fotografica realizzata dall'Ente Nazionale Risi "Underwater farming", 25 suggestive im-



magini della risaia nazionale. La manifestazione è stata inaugurata dal presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Gattardi.

I tecnici dell'Ente Risi nel frattempo si sono spostati a Roncaro (PV) per partecipare alla "Fiera del riso" con uno stand istituzionale a carattere divulgativo per spiegare, ai residenti in una zona a vocazione risicola ma con presenza di numerosi insediamenti residenziali, le caratteristiche del cereale che, in molti casi, vedono solo "passando in macchina". I visitatori hanno apprezzato molto le spiegazioni che li hanno aiutati a comprendere meglio la storia del proprio territorio.

Da ultimo si è realizzato uno stand istituzionale a carattere divulgativo alla Fiera di Abbiategrasso (MI) nei giorni 20-21 e 22 ottobre. La fiera agricola di Abbiategrasso, forse la più sentita della zona, ha visto la partecipazione dell'Ente Natio-

nale Risi per la prima volta, dato che quest'anno era proprio dedicato al riso. I tecnici che si sono alternati allo stand sono stati ben accolti dai numerosi agricoltori intervenuti e dai semplici cittadini che hanno visitato numerosi la manifestazione. Molte e variegate sono state anche le attività collettive organizzate dal Comune, quali una mostra di "vecchi" macchinari agricoli, convegni sul riso ed iniziative di intrattenimento. È stato un bel modo per avvicinare le persone alle loro origini "contadine" e all'attività svolta dai risicoltori.

Si chiude, per ora, un periodo di intensa attività divulgativa per i tecnici dell'Ente, con l'augurio che le informazioni fornite siano servite a far conoscere meglio il nostro cereale e, di conseguenza, ad aumentare il consumo.



Bloc notes

di Paolo Gattardi

A cura della Confagricoltura Vercelli Biella

Revisione macchine agricole, troppe incertezze

Nonostante non ci siano state ulteriori proroghe dell'entrata in vigore, gli agricoltori sono nell'impossibilità di avviare la revisione delle macchine agricole perché non è stato emanato il decreto che doveva definire le modalità di effettuazione della revisione (punti da controllare, soggetti abilitati, etc.). Pur in assenza di regole su come effettuare la revisione, risulta già superata (31.12.17) la scadenza per i trattori immatricolati entro il 31/12/1973 e si sta avvicinando (31.12.18) quella per i trattori immatricolati dal 1/1/1974 al 31/12/1990. La situazione venuta a creare preoccupa no-

tevolmente gli operatori agricoli con riferimento ai controlli su strada proprio in ragione delle superate scadenze per la verifica dell'avvenuta revisione delle macchine agricole e del patentino. Ciò in ragione del fatto che alla mancata revisione delle macchine agricole sono associate specifiche sanzioni che, a parte di alcuni organi di controllo, sembrerebbero essere già in vigore in base al comma 1 dell'articolo 111 del "nuovo codice della strada" che dispone la revisione, a far data dal 30 giugno 2016, ancorché priva del quadro normativo di riferimento. Confagricoltura ha portato nuovamente il problema all'attenzione delle istituzioni, ribadendo la

necessità di prevedere una nuova proroga, o quantomeno un atto amministrativo che chiarisca che l'obbligo di revisione non è applicabile fino a che il quadro regolatorio non venga completato.

Abbreviazione piano, si rischia la Pace

Su proposta dell'assessore all'Agricoltura Giorgio Ferrero, la Giunta regionale con DGR del 19/10/2018 n. 40-774 ha confermato il divieto di bruciare stoppe di riso dal 1° ottobre al 31 marzo dell'anno successivo, ponendo questa norma all'interno del regime di condizionalità. Quindi non è soltanto una norma am-

biennale collegata al miglioramento della qualità dell'aria, ma è la "condizione" cui attenersi per poter usufruire dei contributi Pac.

Eventuali deroghe potranno essere concesse localmente per emergenze fitosanitarie o per la presenza di suoli asfittici su indicazioni del Settore Fitosanitario della Regione Piemonte (la tutt'oggi mancanti).

In un modo "trasversale" la Regione Piemonte ha quindi posto un punto fermo sulla questione della bruciatura delle pale, pratica "agronomica" che interessa in particolare le imprese risicole. Il caso normativo si era originato in conseguenza di due distinti atti regolatori che disciplinavano diversamente le date di divieto: 1° ottobre o 1° novembre? È a favore della prima data registriamo la DGR 20/10/17 n. 42-12615 finalizzata al miglioramento della qualità dell'aria; a favore della seconda data troviamo la recente legge regionale n.

15 del 4/10/2018 finalizzata alla lotta e alla prevenzione degli incendi boschivi.

Pratiche sleali, presto una direttiva europea

Il Parlamento Europeo ha espresso parere favorevole sulla proposta di direttiva che combatte le pratiche commerciali sleali nella filiera agroalimentare. Il fenomeno colpisce le imprese agricole da sempre l'anello debole della catena.

«Si tratta di un risultato estremamente positivo per gli agricoltori e le cooperative agroalimentari di tutta l'Unione Europea, che attendevano con ansia l'esito di questa votazione», commenta Confagricoltura, che si è sempre espressa a favore di una normativa europea che possa stabilire e procedure in grado di garantire una catena di approvvigionamento alimentare più equa, più trasparente e più sostenibile in tutta Europa.

IL TROVAFFICIO



Servizio Assistenza Tecnica
 0523 213405
 0523 213406
 0523 213407
 0523 213408
 0523 213409
 0523 213410
 0523 213411
 0523 213412
 0523 213413
 0523 213414
 0523 213415
 0523 213416
 0523 213417
 0523 213418
 0523 213419
 0523 213420

Sede Sede Centrale
 Indirizzo Via Vittino, 40
 Città 20123 Milano
 Telefono 02 8855111
 Fax 02 861372
 E-mail info@entersisi.it
 Orari Lun-Ven: 9.30-12.30
 13.30-17.00

Servizi
 Presidenza
 Direzione Generale
 Area mercati e Rapporti UE
 Amministrazione Personale
 URP - CDD

Sede Centro Ricerche sul Riso
 Indirizzo Strada per Centro, 4
 Città 27100 Castell'Ogna
 Telefono 0384 29460
 Fax 0384 98673

Sede Sede di Bergamo
 Indirizzo Via S. Vittino, 40
 Città 20123 Milano
 Telefono 02 8855111
 Fax 02 861372
 E-mail info@entersisi.it
 Orari Lun-Ven: 9.30-12.30
 14.00-16.30

Servizi
 Assistenza tecnica - Uff. Borsari
 Assistenza tecnica - Uff. Borsari
 Raccolta dati e documenti
 Telefono 0161 257033
 Fax 02 3013108
 E-mail richiedi@entersisi.it
 Orari Lun-Ven: 8.30-12.30
 14.00-16.30

Sede Sede di Ferrara
 Indirizzo Via Leoncino, 1
 Città 41019 Castelfranco
 Telefono 0532 713092

Sede Sede di Genova
 Indirizzo Via S. Vittino, 40
 Città 20123 Milano
 Telefono 02 8855111
 Fax 02 861372
 E-mail info@entersisi.it
 Orari Lun-Ven: 9.30-12.30
 14.00-16.30

Servizi
 Assistenza tecnica - Uff. Borsari
 Assistenza tecnica - Uff. Borsari
 Raccolta dati e documenti
 Indirizzo Via S. Vittino, 12
 Città 28100 Novara
 Telefono 0321 628995
 Fax 0321 612103
 E-mail sez.novara@entersisi.it
 Orari Lun-Ven: 8.30-12.30
 14.00-16.30

Sede Sede di Padova
 Indirizzo Via Leoncino, 1
 Città 41019 Castelfranco
 Telefono 0532 713092

Sede Sede di Pavia
 Indirizzo Via S. Vittino, 40
 Città 20123 Milano
 Telefono 02 8855111
 Fax 02 861372
 E-mail info@entersisi.it
 Orari Lun-Ven: 9.30-12.30
 14.00-16.30

Servizi
 Assistenza tecnica - Uff. Borsari
 Assistenza tecnica - Uff. Borsari
 Raccolta dati e documenti
 Indirizzo Piazza Zanaghi, 14
 Città 13100 Vercelli
 Telefono 0161 270321
 Fax 0161 212300
 E-mail sez.vercelli@entersisi.it
 Orari Lun-Ven: 9.30-12.30
 14.00-16.30

Sede Sede di Verona
 Indirizzo Via S. Vittino, 40
 Città 20123 Milano
 Telefono 02 8855111
 Fax 02 861372
 E-mail info@entersisi.it
 Orari Lun-Ven: 9.30-12.30
 14.00-16.30

Sede Ufficio di Insa della Scala
 Indirizzo Via Vico della Scala
 Città 37063 Insa della Scala
 Telefono 045 6630486
 Fax 045 6630633
 E-mail uff.insa@entersisi.it
 Orari Lun-Ven: 8.30-12.30
 14.00-16.30

Servizi
 Assistenza tecnica - Uff. Borsari
 Assistenza tecnica - Uff. Borsari
 Raccolta dati e documenti
 Indirizzo Strada per Centro 4
 Città 27100 Castell'Ogna
 Telefono 0384 98673
 Fax 0384 29460
 E-mail uff.mar@entersisi.it
 Orari Lun-Ven: 9.30-12.30
 14.00-16.30

Sede Servizio riso e /a Sisa Contrattazione
 Indirizzo Piazza Mattei 3
 Città 07100 Mortara
 Telefono 0434 98672
 E-mail sisa@entersisi.it
 Orari Lun-Ven: 8.30-12.30
 14.00-16.30

Sede Ufficio di Oristano
 Indirizzo Via Enrico Mattei, 92
 Città 09170 Oristano
 Telefono 0703 78651
 Fax 0703 72550
 E-mail uff.oristano@entersisi.it
 Orari Lun-Ven: 8.30-12.30
 14.00-16.30

L'INTERVISTA Domenico Stile è il giovane chef del ristorante Enoteca la Torre a Villa Laetitia di Roma, una stella Michelin

«Sono arrivato a inventare 70/80 risotti»

La sua cucina? Una giusta ed equilibrata fusione tra conoscenza della tradizione, continua sperimentazione e ricerca dei sapori

Paola Pico

Enoteca La Torre a Villa Laetitia è il ristorante ospitato all'interno di una dimora liberty sul lungotevere delle Armi risparmiata dalla "furia" edilizia del dopoguerra e oggi riportata agli antichi splendori dopo un attento restauro voluto da Anna Venturini Fendi. Un ambiente lussuoso e ricco di fascino che non ha soluzione di continuità in tutti gli ambienti della struttura, dall'ingresso al bar, alla salletta per la prima colazione, alla sala del ristorante, il pezzo forte della villa, con la sua vetrata liberty affacciata sul giardino e i tavoli ben distanziati dove domina il bianco e il panna che invitano alla convivialità tutelando la riservatezza. Un ambiente dove il servizio coordinato dai maître e sommelieri Luigi Pivca e Rudy Travagli, giochi e corse, fun-

ziona alla perfezione e dove Domenico Stile, pur giovanissimo, si è sentito subito suo agio e che governa, a cominciare dalla cucina, in modo autorevole ma spontaneo e sicuro. Frutto del suo bagaglio di esperienza che ha radici e basi solide: tanta scuola, tanto studio e l'esperienza maturata con Enrico Cosentino, l'inventore dello

Un grande bagaglio di esperienza che ha radici e basi solide:

ha lavorato con Enrico Cosentino, l'inventore dello scialtello, e al Mosaico di Ischia, con Nino Di Costanzo

scialtello, ma soprattutto affinata a Ischia, al Mosaico, al Cui patron, Nino Di Costanzo, Domenico riconosce la virtù di avergli trasmesso la voglia di provare e affinare nuove tecniche ma anche

l'imperativo che, in un piatto, alla fine la materia prima deve essere sempre riconoscibile e che quindi lo chef non deve mai privilegiare il suo gusto e la sua voglia di innovare a discapito di quello che il cliente ama e chiede al tavolo. Sarà per questo che, a neppure trent'anni, sin dal

Chi è

primo anno di guida dell'Enoteca, gli ispettori Michelin gli hanno riconosciuto la stella che tuttora brilla sul suo locale.

Insomma cuore partenopeo e tecnica internazionale sono i due ingredienti base della sua storia di chef.

«Non solo. Certamente essere di Gragnano e amare la cucina partenopea della tradizione hanno contribuito a una parte della mia formazione; ma c'è anche dell'altro. A cominciare dalla presenza competente e affettuosa di mio zio, Franco la Mura, assistente tecnico all'Istituto Alberghiero di Castellammare. Poi sicuramente l'incontro con Enrico Cosentino, l'inventore dello scialtello, incontro che mi ha dato la spinta emotiva a proseguire nella strada della cucina. Poi ancora la formazione avuta in cucina al fianco dello chef Nino Di Costanzo, a Ischia, il maestro che mi ha formato professionalmente. Aggiungerei gli incontri e gli stage con i grandi della cucina italiana. Ricordo che già quando cominciai a lavorare da Vissani, venne fuori il mio rigore per la precisione e la pulizia, rigore che oggi mi porta a far pulire la cucina dell'Enoteca anche quattro

volte al giorno».

L'incontro con Cosentino tuttavia è stato fondamentale.

«Sì. Fummo zio a spingermi sotto l'Alia protettiva di Cosentino (chef amalfitano che alla fine degli anni '60 preparò per la prima volta gli scialtelli, un tipo di pasta fatta a mano di una forma che ricorda un fuciliato, ma più corto e più schiacciato). Gli scialtelli, sono fatti con farina, latte, uovo, basilico, olio extravergine d'oliva, sale, pepe di mulinello e pecorino grattugiato, tutti ingredienti lavorati singolarmente a mano e poi rivoltati sempre a mano per realizzare quel tipo di pasta che va lasciata riposare e tagliata a listarelle di circa 10 cm di lunghezza. Condizioni con fusti di mare e pomodorini, oggi gli scialtelli sono entrati a pieno titolo nel novero delle specialità tradizionali».

L'amore per Gragnano e la pasta esclude quello per il riso?

«Direi di no. Ho sempre amato il riso. Ricordo di averlo mangiato e amato sin da piccolo, preparato con il pomodoro dalla mamma che vi faceva sciogliere dentro anche il fegato. Quando mi sono messo all'opera in

cucina. Lo fa dalla porta principale formandosi in alcuni ristoranti stellati esteri come l'Alina di Chicago e collaborando con i più grandi nomi italiani della cucina: Gianfranco Vissani, Enrico Crippa, Antonio Cannavacciuolo, Massimo Bottura».

Di Nino di Costanzo rimane sous chef per tre anni al Mosaico di Ischia, hotel cinque stelle e un ristorante a due stelle Michelin. Un'avventura, quest'ultima, che gli ha permesso di imparare a gestire in modo eccellente una brigata di cucina, nonostante la giovane età.

Nel febbraio 2016 un altro sal-

to: è chiamato dalla guida della cucina del ristorante Enoteca la Torre a Villa Laetitia di Roma, un ristorante coronato da una stella Michelin.

Che tipo di cucina propone Domenico Stile? Piatti che vogliono ispirazione dalle sue origini partenopee, origini di cui va orgoglioso e le cui note emergono chiare e nette dai suoi piatti, in prevalenza a base di pesce. Ma la sua scelta è la giusta ed equilibrata fusione tra conoscenza della tradizione, continua sperimentazione e ricerca dei sapori. Il tutto veicolato dall'uso delle tecniche più attuali.

Quali sono le varietà che preferisce e usa nella sua cucina?

«Ho sempre amato il riso Carnaroli che uso per l'essenzialità dei risotti. Dal Carnaroli amo il fatto che non scuoce e che, all'interno, mantiene la sua densità consentendo l'integrità del chicco. Mi piace poi il Vialone nano per fare gli arancini che i clienti amano in modo particolare. Uso, per fare il Vialone nano, il **finger di riso soffiato** che lavoro in cucina, tuttavia, deve essere eccellente».

Ama il Carnaroli per i risotti, il Vialone nano per fare gli arancini e il riso Venere che usa, ad esempio, per fare il finger di riso soffiato

buoni all'asaggio».

Insomma una cucina di cuore e di emozioni, quella di Domenico Stile, che non rinnuncia alla testa e alla ragione che devono guidare comunque ogni progetto imprenditoriale. Il suo progetto, quello più nuovo, non lo allontanerà da Roma e dall'Enoteca, ma proprio con il patron del locale, Michele Pepponi e la moglie Silvia (titolari di un locale a Viterbo dove hanno conosciuto Domenico e lo hanno messo alla guida dell'Enoteca), sta curando un'esperienza di crescita del gruppo che darà il via a un club privato a Capalbio. Il format si chiamerà "Club la macchia" (insisterà nella struttura di Macchiatonda e accoglierà cene e balli all'aperto, eventi culturali e sportivi) e consisterà, certamente, a Domenico, tra poco trentenne, di raggiungere altri ambiziosi traugardi. Traugardi che condividerà come sempre con il suo staff (sei persone in tutto, uno per partita) che riesce a coccolare la clientela dell'Enoteca fatta dal 70% di stranieri e dal 30% di italiani e che, come ama dire Domenico, di solito si lascia guidare da chi segue la sala e dalle proposte in carta così come per i vini la cui raccolta è strepitosa: 1.500 etichette per un totale di 5/6.000 bottiglie. La cantina dell'Enoteca...



La ricetta

Risotto al limone affumicato, asparagi yogurt al plancton e tartufi di mare

Ingredienti per 4 persone

240 g di riso Carnaroli, 60 g di burro, 60 g di Parmigiano, Reggiano Vacche Rosse, Olio Evo, 3 limoni, 50 g yogurt di bufala, 1 g plancton marino, 50 g asparagi, 400 g tartufi di mare, 10 scalogno appassito, polvere oro, zeste di limone candito.

Esecuzione

Tostare il riso con poco olio e un pizzico di sale; bagnare con acqua aromatizzata con buccia di limone e portare a cottura (circa 10/11 minuti), quindi mantecare con burro, Parmigiano, scalogno appassito, una grattugiata di limone e una goccia di succo di limone. Occorre fare attenzione a che il risotto non si asciughi ma rimanga molto cremoso. Per l'assemblamento

del piatto, porre alla base gli asparagi precedentemente sbollentati e tagliati a dadini e i tartufi di mare aperti a crudo e tagliati sempre a dadini. Aggiungere il risotto sugli asparagi e i tartufi spolverandolo con polvere oro commestibile, la polvere dei limoni affumicata e lo yogurt di bufala aromatizzato al plancton marino. Decorare in ultimo il risotto con le zeste di limone candito.

Per la polvere di limoni affumicati

Tagliare i limoni a fette; passare queste ultime alla brace cercando di non carbonizzare troppo; lasciarle essiccare all'interno di un barbecue per circa 7/8 ore, dopodiché frullarle e setacciarle.

Per le zeste di limone candito

Pelare i limoni e tagliare le loro bucce a piccolle



strisce sbollentando per tre volte. Fare uno sciroppo con rapporto 1/1 di succo di limone e acqua zuccherata. Portare lo sciroppo a 117°gr/di. Versarlo sulle bucce tagliate e lasciar candire in frigorifero per almeno 3 giorni sotto vuoto.

Osservatorio Internazionale

A cura di Graziella Melina

RICE OUTLOOK/1 Trend di nuovo in crescita: si dovrebbero raggiungere i 487,8 milioni di tonnellate di riso

Si prevede un incremento del raccolto

Consumo globale di riso da record: nel 2018/19 arriverà a 488,5 milioni di tonnellate (+1% rispetto allo scorso anno)

Tornano a crescere le previsioni per il raccolto 2018/19, benché ancora lontane dai valori della campagna precedente. La produzione globale si stima, infatti, possa raggiungere i 487,8 milioni di tonnellate, 0,6 milioni di tonnellate in più rispetto alle precedenti proiezioni, anche se ancora quasi l'1% in meno rispetto al record toccato lo scorso anno. Questo previsto decremento produttivo anno su anno si registra nonostante si possa raggiungere un livello da record per la quantità di superficie dedicata a risaia: sarà dovuto unicamente a un rendimento medio più contenuto, in particolare nei Paesi dell'Asia orientale.

A livello di singoli Paesi, quelli dove il dipartimento dell'Agricoltura statunitense stima si possa registrare un calo della produzione sono Argentina, Australia, Brasile, Birmania, Cina, Colombia, Ecuador, Egitto, Unione Europea, India, Iraq, Giappone, Pakistan, Filippine, Russia, Sierra Leone, Corea del Sud, Uruguay e Venezuela. Il raccolto che sarà compensata dalla crescita in Bangladesh, Cambogia, Costa d'Avorio, Ghana, Guyana, Indonesia, Laos, Madagascar, Sri Lanka, Thailandia, Stati Uniti e Vietnam.

In particolare, è stata rivista il



rialzo la produzione dell'India, secondo Paese produttore e consumatore di riso al mondo e il maggiore esportatore: per il 2018/19 bisogna prevedere 1 milione di tonnellate in più di raccolto, per un totale di 111 milioni di tonnellate. Revisione al rialzo anche per altri Paesi, tra cui il Brasile: si prevedono 136.000 tonnellate in più per un totale di 8,16 milioni di tonnellate, grazie in particolare alla produzione ad alto rendimento del Rio Grande do Sul, dove tutto il raccolto è irrigato. Il Brasile è attualmente un esportatore net-

to di riso e nel 2018 si prevede che sarà il maggiore esportatore in Sud America.

Al contrario, sono stati rivisti al ribasso i raccolti di diversi Paesi tra cui l'Egitto, dove per il 2018/19 si stima un calo di 0,5 milioni di tonnellate, per un totale di 2,8 milioni di tonnellate con una riduzione del 21% dell'area coltivata. Segno meno anche per la produzione di Birmania e Filippine: nel primo Paese si stima un calo produttivo di 280mila tonnellate per un totale di 13,12 milioni di tonnellate, mentre nel se-

Ghana, sostegno alla produzione locale

L'Africa Rice Advocacy Platform (Arap) sta mettendo in campo tutte le strategie necessarie per migliorare la produzione di riso nel continente, ottimizzare gli scambi tra i Paesi membri e contribuire a frenare l'aumento delle importazioni di riso. Secondo quanto riporta il sito ghanawebagency.org, l'Arap, creata nel 2016, attraverso la Competitive Africa Rice Initiative (Cari) è in collaborazione con la Fondazione J.A. Kuffour (Jak) intende dare il via a una piattaforma comune per promuovere il commercio del riso. «Il business del riso in Ghana e in tutta l'Africa - ha rimarcato Balfour Agyemang, della Jak Foundation - è stato di grande interesse e il settore è di notevole importanza per sostenere la produzione di riso in tutta l'Africa».

L'idea di promuovere la produzione di riso «parte dalla ne-

cessità di frenare l'aumento della sua importazione. È importante individuare aree di cooperazione tra Africa orientale e Paesi membri dell'Ecos (the Economic Community of West African States) per valutare come sia possibile iniziare ad armonizzare politiche e approcci per risolvere questo problema».

Secondo Agyemang, bisogna incoraggiare la creazione di un'atmosfera imprenditoriale tra l'Ecos e altri Paesi africani per pianificare ed eseguire strategie che promuovano la produzione locale di riso e ridurre l'importazione. «È vergognoso che l'Africa importi il riso per un somma di 4 miliardi di dollari all'anno - ha sottolineato da parte sua il presidente dell'Arap, Julius Wambura - mentre i nostri agricoltori si lamentano di non avere abbastanza mercato per il loro prodotti».

condo si calcola sia in diminuzione di 0,15 milioni di tonnellate, per un totale di 12,15 milioni di tonnellate.

Ancora in crescita il consumo

globale di riso: nel 2018/19 dovrebbe raggiungere il volume record di 488,5 milioni di tonnellate, 0,1 milioni di tonnellate in aumento rispetto alle proiezioni precedenti e oltre un punto percentuale in più rispetto allo scorso anno. Il consumo stimato è in aumento per India, Madagascar, Filippine, Senegal e Tanzania, mentre dovrebbe essere in calo in caso per Brasile, Cina, Egitto e Vietnam.

Con un consumo globale superiore alla produzione globale, si prevede che le scorte finali mondiali 2018/19 si riducano aumentando di 0,7 milioni di tonnellate a 145,2 milioni di tonnellate, in aumento di 0,8 milioni di tonnellate rispetto alla previsione precedente, due terzi dei quali nelle mani della Cina.

Trend in calo per le esportazioni nel 2019 per Birmania e Australia, mentre si stima siano in aumento quelle del Brasile e della Cina. Sul fronte delle importazioni del 2019, invece, quelle della Filippine si stima siano in rialzo, mentre per la Cina, Liberia e Madagascar si calcola una diminuzione.

RICE OUTLOOK/2 Si registra una diminuzione minima, dovuta esclusivamente a un lieve calo della resa media

Stati Uniti, la corsa al rialzo si è fermata

Dopo mesi di crescita, si segnala un trend in calo per la produzione di riso statunitense. Per il 2018/19 si stima sia in diminuzione di 32mila tonnellate, per un totale di 9,32 milioni di tonnellate a causa di un lieve calo della resa media. Attestandosi a 8.306 euro per acre, la resa media statunitense si stima sia in calo di 27 euro rispetto alle precedenti stime, ma 36 euro in più nei confronti dello scorso anno. Il rapporto Rice Outlook di ottobre calcola comunque che la produzione sia in rialzo del 23% rispetto all'anno passato.

Entrando nel dettaglio, la produzione di riso a gran lunga per il 2018/19, coltivato quasi esclusivamente al Sud, si calcola toccherà i 7,2 milioni di tonnellate, 22.600 tonnellate in meno rispetto alle precedenti stime, ma il 24% in più rispetto all'anno passato. Quello a gran media piccola, invece, si valuta resti quasi invariato a 2,7 milioni di tonnellate, con un leggero calo di 9mila tonnellate rispetto alle precedenti proiezioni, comunque il 19% in più rispetto alla produzione del 2017/18.

Per quanto riguarda le importazioni, per il 2018/19 si calcola restino invariate a quota 1,2 milioni di tonnellate, provenienti soprattutto da Thailandia, India e Pakistan, e quasi esclusivamente varietà di riso aromatico.

Il dipartimento dell'Agricoltura statunitense calcola poi che le forniture totali di riso statunitensi nel 2018/19 si attestino a quasi 12,5 milioni di tonnellate, 32mila tonnellate in meno rispetto alle precedenti proiezioni, ma il 10% in più rispetto allo scorso anno. Quella ci

grana lunga dovrebbero toccare i 9,2 milioni di tonnellate, 22.500 di tonnellate in meno rispetto alle precedenti proiezioni e l'11% in più rispetto allo scorso anno, mentre quelle di riso a gran media piccola si valuta arrivino a 3,2 milioni di tonnellate, circa 9mila tonnellate in meno rispetto alle precedenti stime, ma il 2,2% in più rispetto allo scorso anno.

L'utilizzo totale domestico e residuo di riso per il 2018/19 si stima resti invariato a quota 6 milioni di tonnellate, oltre un punto percentuale in meno rispetto allo scorso anno.

Per quanto riguarda le esportazioni, nel 2018/19 si stima restino invariate a quota 4,4 milioni di tonnellate, il 13% in più rispetto all'anno passato. Secondo il rapporto Rice Outlook di ottobre, poi, l'utilizzo totale di riso statunitense per il 2018/19 si valuta resti stabile a quasi 10,5 milioni di tonnellate, il 4% in più rispetto allo scorso anno.

Per quanto concerne, infine, le scorte finali statunitensi di riso nel 2018/19 si stima superino di poco i 2 milioni di tonnellate, con un



decremento di quasi 32mila tonnellate rispetto alle precedenti stime, ma il 5% in più rispetto allo scorso anno.

Dalla Guyana sempre più riso verso Cuba

La Guyana punta a incrementare gli scambi commerciali con Cuba. Come riporta il sito demerawaves.com, l'ambasciatore della Guyana a Cuba, Halim Majeed, ha rivelato che la quantità di riso esportato nel 2018 è più che quadruplicata rispetto allo scorso anno. «Nel 2017 - ha rimarcato Majeed - abbiamo venduto 15.500 tonnellate di riso a Cuba; quest'anno, fino a metà ottobre, abbiamo venduto più di

70mila tonnellate. Il nostro obiettivo è valutare se siamo in grado di esportare fino a 125mila tonnellate di riso entro la fine di quest'anno».

I rapporti tra i due Paesi non sono nuovi. La Guyana e Cuba hanno stabilito accordi diplomatici l'8 dicembre del 1972. I due Paesi condividono una forte relazione bilaterale, caratterizzata da numerosi scambi a livello governativo.

Filippine, revocato lo stop ai limiti per le importazioni

Il presidente delle Filippine Rodrigo Duterte ha ordinato la revoca delle restrizioni sulle importazioni di riso, aprendo così la strada ad acquisti illimitati. Come riferisce il sito jakartaglobe.id, il riso è il più grande prodotto alimentare dell'indice dei prezzi al consumo del Paese, ed è salito del 6,7% lo scorso settembre rispetto a un anno prima, poiché le scorte limitate hanno causato un forte aumento dei prezzi interni.

Con la decisione dal presidente Duterte si rottama il limite imposto

in passato dal governo sulle importazioni di riso, in vigore da oltre 20 anni, per proteggere i coltivatori di riso locali. Allo stesso tempo, inoltre, il cosiddetto mercato libero pone fine a un monopolio decennale di acquisti di riso da parte del Nfa (National Food Authority).

I legislatori filippini stanno, quindi, lavorando per sostituire il limite, o la cosiddetta restrizione quantitativa,

con un nuovo disegno di legge che permetterebbe di ridurre l'inflazione e regolamentare la fornitura dal

Sud-Est asiatico e da altri Paesi. Le importazioni di riso delle Filippine, che sono molto più economiche delle varietà coltivate localmente, di solito provengono dal Vietnam e dalla Thailandia, dove i costi di produzione sono molto più bassi.

In questo modo si apre la strada ad acquisti illimitati

LE SCORTE SONO IN AUMENTO

	2016/17	2017/18	2018/19
Area coltivata	4,723	4,844	4,868
Scorte iniziali	2,117	2,003	2,388
Produzione lavorato	11,686	12,235	12,300
Produzione grezzo	18,549	19,421	19,524
Importazioni	1,100	1,300	1,200
Forniture totali	14,903	15,538	15,888
Esportazioni	0	0	0
Consumo e residuo	12,900	13,150	13,350
Scorte finali	2,003	2,388	2,538
Distribuzione totale	14,903	15,538	15,888

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

ASIA Si punta a superare la dipendenza dai mercati asiatici del riso e ad aumentare la produzione di cereali di alta qualità

Il Vietnam si posiziona meglio sul mercato globale

Il governo del Vietnam sta cercando di ridurre la dipendenza dai mercati asiatici del riso e di aumentare la produzione di cereali di alta qualità per posizionarsi meglio nel mercato globale. Come riporta il sito in.reuters.com, il Paese del sud-est asiatico entro il 2030 punta a ridurre le esportazioni di riso verso i mercati asiatici al 50% delle esportazioni totali, dall'attuale 60%.

Il Vietnam è il terzo esportatore di riso al mondo dopo India e Thailandia, con Paesi acquirenti chiave tra cui Cina, Filippine e Indonesia. Il governo ha fatto sapere che

Il Pakistan guarda al mercato cinese

Il Pakistan guarda con sempre più interesse al mercato cinese. Ne parla il sito www.china.org.cn in un articolo dedicato al prossimo China International Import Expo (CIIE) che aprirà ulteriormente il mercato del Paese al mondo.

Un terzo delle esportazioni agricole totali del Pakistan è il riso. Solo

alcuni anni fa, la Cina era il secondo maggior acquirente di riso non-basmati del tipo pakistano, ma gli accordi in continua evoluzione hanno cambiato lo scenario. Nonndimeno, i commercianti e i governi di entrambi i Paesi hanno recentemente mostrato la volontà di riprendere il loro commercio di volumi elevati. Dopo una

risposta positiva da parte cinese alla richiesta di trattamento preferenziale del Pakistan durante le discussioni sull'accordo di libero scambio (FTA), si prevede che l'esportazione della merce in Cina aumenterà.

Si ricorda, inoltre, che Pakistan e Cina hanno lavorato insieme per coltivare riso ibrido e uno specifico programma di formazione è stato condotto per ricercatori, scienziati e agricoltori pakistani.

cercherà di incrementare le esportazioni in Africa puntando al 25% del totale e al 10% nei mercati in America. «La produzione di riso in

Vietnam - ha sottolineato Tran Thanh Hai, del Ministero dell'Industria e del Commercio - in futuro si concentrerà sul riso biologico e

sulla diversificazione dei suoi prodotti del riso trasformato».

Il valore delle esportazioni vietnamite di riso nel 2018

potrebbe salire tra i 3,2 e i 3,3 miliardi di dollari, con un aumento fino al 26,9% rispetto al 2,6 miliardi dello scorso anno.

Il Paese sta cercando di aumentare la qualità e la varietà del riso che esporterà per aumentare il valore delle esportazioni. Il Vietnam calcola di ridurre la quantità di riso di bassa qualità e aumentare le esportazioni di riso tipo Japonica. Per raggiungere questo obiettivo, il ministero ha in programma di aprire il mercato del riso, migliorare i negoziati, promuovere il commercio e costruire il marchio di riso vietnamita.

Nei primi nove mesi del 2018, il Paese ha esportato 4,89 milioni di tonnellate di riso, con un aumento del 6,7% rispetto all'anno precedente, mentre i ricavi delle esportazioni di riso nei nove mesi sono saliti del 21,3% all'anno pari a 2,46 miliardi.

Myanmar, obiettivo export a rischio

L'esportazione di riso del Myanmar attraverso la città di Muse è diminuita a causa dell'eccessiva umidità e di problemi logistici. «Adesso va a Muse solo il riso di qualità: inoltre il nostro riso è ancora umido e se esportiamo il riso così com'è arriverà danneggiato in Cina. Stiamo esportando solo circa due camion al giorno», ha fatto sapere Than Oo segretario del Bayinnaung Rice Wholesale Centre.

Come riporta il sito elevenmyanmar.com, il Myanmar esporta riso in Cina sia via mare che attraverso la rotta di confine. Le conseguenze dal punto di vista commerciale sono state notevoli.

L'obiettivo prefissato era quello di esportare oltre 2 milioni di tonnellate di riso verso Paesi stranieri in sei mesi. Tuttavia, secondo il Myanmar Rice Federation, potrebbero essere esportate solo poco più di 1,1 milioni di tonnellate. Dall'1 aprile al 30 settembre di quest'anno, sono state esportate oltre 1,127 milioni di tonnellate di riso, per un valore di quasi 391 milioni di dollari. Dal volume totale, oltre 638.300 tonnellate, per un valore di 227 milioni di dollari, sono state esportate attraverso i campi di commercio di confine, con una percentuale del 56,63%. Nel 2017-18, il Myanmar ha esportato quasi 3,6 milioni di tonnellate di riso.

Cambogia, meno riso verso la Cina

La Cambogia ha esportato 389.264 tonnellate di riso nei primi nove mesi dell'anno, con un calo dell'8,4% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Come riporta il sito agriculture.com, secondo i dati del One Window Service for Rice Export Formality, un gruppo di lavoro congiunto governo-privati sul riso, le esportazioni verso la Cina, il principale mercato di esportazione della Cambogia, ammontavano a 96.714 tonnellate. Tra gennaio e settembre dell'anno scorso, la Cambogia ha esportato 421.966 tonnellate di riso. Secondo Mou Sarith, segretario generale della Cambodia Rice Federation, come riferisce il sito

agriculture.com, tra le varie ragioni del trend al ribasso va senz'altro riconosciuto che il declino è avvenuto dopo le variazioni del tasso di cambio tra yuan cinese e dollari Usa che hanno reso più costoso il prezzo dei prodotti cambogiani verso la Cina. «Il prezzo del riso cambogiano è più alto del prezzo locale in Cina e anche il governo cinese ha smesso di sovvenzionare - ha dichiarato Mou Sarith - i prezzi dei prodotti agricoli sono diminuiti, quindi alcuni cinesi consumano prodotti locali, con la conseguenza che sono state ridotte le importazioni da altri Paesi, non solo dalla Cambogia».

RAVARO

COSTRUZIONI MECCANICHE



ISO 9001:2008 CERTIFICATO N°2113
ISO 9004:2004 CERTIFICATO N°2114

Strada per Vespolate, 6 - 28060 Granozzo (No) - Italy

Tel. 0321/55146 r.a. Fax 0321/55181

www.officineravaro.com e-mail: ravaro@ravaro.it



Il mese del Riso

di Enrico Losi

BILANCIO Trasferimenti di risone in calo di circa 34.000 tonnellate (-11%)

Prezzi tornano a salire

Si evidenzia un rallentamento dell'export verso la Turchia

Tra fine settembre e inizio ottobre si sono registrate le prime quotazioni dei risoni presso le Borse di riferimento. Quasi tutti i prezzi si sono collocati a un livello più alto rispetto a quello già registrato all'esordio della scorsa campagna e hanno mostrato una tendenza di crescita nelle settimane successive. In particolare, si è distinto il Camaroli, la cui quotazione è risultata in aumento di 120 euro presso la Borsa di Mortara (sulla quotazione minima, di 96 euro presso la Borsa di Vercelli (sulle quotazioni massimali), di 95 euro presso la Borsa di Pavia e di 50 euro presso la Borsa di Novara.

Dall'inizio della campagna i trasferimenti di risone hanno riguardato quasi 279.000 tonnellate di prodotto con un calo di circa 34.000 tonnellate (-11%) rispetto a un anno fa.

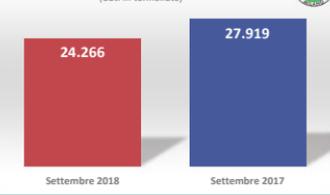
Relativamente agli scambi commerciali, si registra che sono stati rilasciati titoli di esportazione per 12.340 tonnellate di riso, base lavoro, con un calo di circa 5.300 tonnellate (-30%) rispetto a un anno fa, soprattutto per effetto delle minori esportazioni verso la Turchia (-2.200 t). Sul fronte dell'import risultano circa 16.600 tonnellate, base lavoro, con un aumento di 2.750 tonnellate (+20%) rispetto all'anno scorso.

Rimane ancora aperta la finestra sulla campagna 2017/2018 per quanto concerne le consegne dall'Italia verso gli altri Stati dell'Unione europea. I dati sono aggiornati al 31 luglio 2018 ed evidenziano una crescita complessiva di circa 31.000 tonnellate (+6,5%) rispetto alla campagna precedente. Le consegne sono aumentate soprattutto verso la Germania (+11.900 t), il Regno Unito (+11.600 t), la Francia (+7.500 t) e la Polonia (+3.100 t), mentre arretrano quelle destinate in Belgio (-3.900 t) e in Austria (-2.800 t).

Unione europea

Nell'ambito del Comitato di gestione del 25 ottobre, la Commissione ha fornito i dati definitivi delle importazioni di riso semilavorato e lavorato dai Paesi Meno Avanzati per la campagna 2017/2018 che mostrano un volume complessivo di 372.472 tonnellate, un dato superiore a quello record registrato nella campagna 2015/2016 (370.028 t).

Import Ue di riso semilavorato e lavorato dal PMA (dati in tonnellate)



Tornando alla campagna attuale, risulta, invece, che le importazioni di riso semilavorato e lavorato dal PMA del mese di settembre si sono attestate a 24.266 ton-

nellate, facendo segnare un calo di circa 3.650 tonnellate (-13%) rispetto alla campagna precedente.

Nel complesso le importazioni dei primi due mesi della campagna si attestano a poco più di 162.200 tonnellate con un calo di circa 6.800 tonnellate (-4%) rispetto a un anno fa. Sul lato dell'export si registra un volume di 27.200 tonnellate con un aumento di 15.900 tonnellate (+37%) rispetto alla campagna precedente.

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 23/10/2018

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferimento	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Seterio	dati non disponibili	18.067	dati non disponibili	dati non disponibili
Centaro	dati non disponibili	21.821	dati non disponibili	dati non disponibili
Alpi	dati non disponibili	42.714	dati non disponibili	dati non disponibili
TOTALE TONDO	dati non disponibili	82.602	dati non disponibili	dati non disponibili
Libo	dati non disponibili	5.924	dati non disponibili	dati non disponibili
Pastano-Arigo	dati non disponibili	1.373	dati non disponibili	dati non disponibili
Viarone nano	dati non disponibili	2.151	dati non disponibili	dati non disponibili
Viare Medio	dati non disponibili	591	dati non disponibili	dati non disponibili
TOTALE MEDIO	dati non disponibili	10.839	dati non disponibili	dati non disponibili
Bado	dati non disponibili	8.771	dati non disponibili	dati non disponibili
Loto-Ariete	dati non disponibili	32.105	dati non disponibili	dati non disponibili
S. Andrea	dati non disponibili	4.484	dati non disponibili	dati non disponibili
Roma	dati non disponibili	2.679	dati non disponibili	dati non disponibili
Salò	dati non disponibili	8.771	dati non disponibili	dati non disponibili
Acherio-Violano	dati non disponibili	28.376	dati non disponibili	dati non disponibili
Camaroli	dati non disponibili	17.991	dati non disponibili	dati non disponibili
Viare Lungo A	dati non disponibili	7.619	dati non disponibili	dati non disponibili
TOTALE LUNGO A	dati non disponibili	165.825	dati non disponibili	dati non disponibili
TOTALE LUNGO B	dati non disponibili	61.178	dati non disponibili	dati non disponibili
TOTALE GENERALE	dati non disponibili	278.936	dati non disponibili	dati non disponibili

Dati espressi in tonnellate di riso grezzo

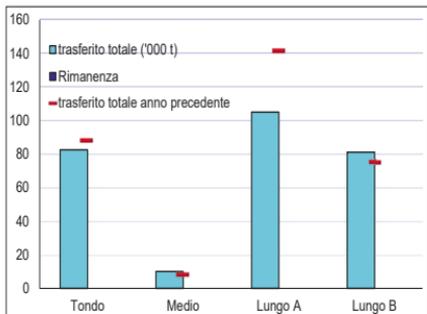
CAMPAGNE PRECEDENTI

2017/2018	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	485.238	87.947	18,10%
Medio	60.489	8.474	14,01%
Lungo A	751.461	141.429	18,82%
Lungo B	327.293	75.110	22,95%
TOTALE	1.624.481	312.860	19,26%

2016/2017	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	519.110	89.292	17,20%
Medio	57.106	9.264	16,22%
Lungo A	823.948	132.738	16,11%
Lungo B	261.911	57.673	22,02%
TOTALE	1.662.075	288.967	17,38%

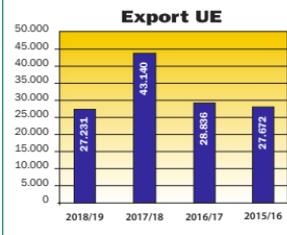
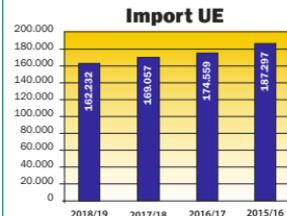
2015/2016	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	394.771	74.135	18,78%
Medio	46.590	8.698	18,67%
Lungo A	786.333	151.192	19,23%
Lungo B	271.796	65.512	24,10%
TOTALE	1.499.490	299.537	19,98%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

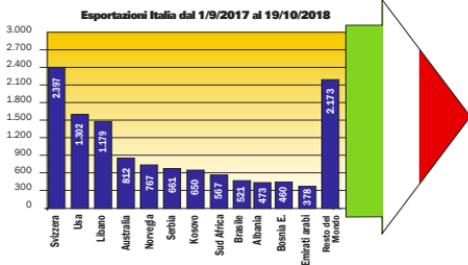
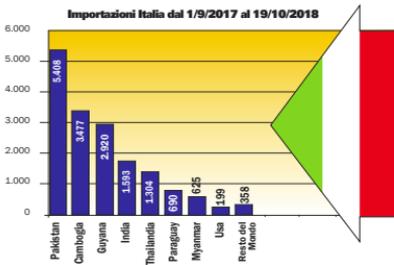


IMPORT & EXPORT UE			
EFFETTIVO SDOGNATO DAL 1/9/2018 AL 21/10/2018		TITOLI AGRARI RILASCIATI DAL 1/9/2018 AL 23/10/2018	
(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)			
Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	37.406	Italia	13.715
Paesi Bassi	25.571	Portogallo	5.462
Francia	23.985	Spagna	3.739
Italia	12.172	Bulgaria	825
Belgio	11.574	Polonia	792
Portogallo	10.878	Paesi Bassi	671
Germania	10.738	Grecia	408
Spagna	9.751	Romania	342
Svezia	3.915	Rep. Ceca	230
Rep. Ceca	3.483	Germania	218
Grecia	2.513	Belgio	215
Altri Ue	10.246	Altri Ue	614
TOTALE	162.232	TOTALE	27.231
Rotture di riso	39.758	-	-

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



BORSA DI NOVARA								
Risoni	24/9/2018 Min	24/9/2018 Max	1/10/2018 Min	1/10/2018 Max	9/10/2018 Min	9/10/2018 Max	15/10/2018 Min	15/10/2018 Max
Sole CL e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	255	288	275	308
Balilla-Centauro	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	280	298	300	318
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	288	335	288	335
Lido e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	285	300	283	308
Loto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	310	335	310	335
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	290	318	298	325
Dardo, Luna CL e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	285	300	293	308
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	290	320	300	330
Baldo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	320	335	320	335
Roma	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	280	320	300	335
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	375	425	425	475
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	325	385	375	435
Thabonnet-Gladjo e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	265	280	265	280

BORSA DI VERCELLI								
Risoni	25/9/2018 Min	25/9/2018 Max	2/10/2018 Min	2/10/2018 Max	9/10/2018 Min	9/10/2018 Max	16/10/2018 Min	16/10/2018 Max
Balilla, Centauro e similari	N.Q.	N.Q.	297	307	297	307	325	335
Sole CL	N.Q.	N.Q.	270	288	270	288	289	307
Selenio e similari	N.Q.	N.Q.	280	335	280	335	300	355
Tiplo Ribo	N.Q.	N.Q.	290	307	290	307	318	335
Loto e similari	N.Q.	N.Q.	280	335	280	335	280	335
Augusto	N.Q.	N.Q.	307	317	307	317	325	335
S. Andrea e similari	N.Q.	N.Q.	310	320	325	335	325	335
Roma e similari	N.Q.	N.Q.	310	320	325	335	325	335
Balido e similari	N.Q.	N.Q.	320	335	320	335	320	335
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	370	420	380	430	430	480
Carnaroli e similari	N.Q.	N.Q.	335	384	335	384	415	480
Thabonnet e similari	N.Q.	N.Q.	270	288	270	288	270	288

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

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

BORSA DI PAVIA								
Risoni	26/9/2018 Min	26/9/2018 Max	10/10/2018 Min	10/10/2018 Max	17/10/2018 Min	17/10/2018 Max		
Centauro (originario)	N.Q.	N.Q.	285	300	295	305	320	335
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	280	335	280	335	295	350
Selenio	N.Q.	N.Q.	285	307	285	307	308	330
Lido-Flippo e sim.	N.Q.	N.Q.	285	307	285	307	308	330
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	310	330	310	330	315	335
Viadone Nano	N.Q.	N.Q.	380	435	390	445		
S. Andrea	N.Q.	N.Q.	290	315	290	315	310	335
Loto e Membro	N.Q.	N.Q.	285	335	285	335	290	340
Dardo-Luna CL e sim.	N.Q.	N.Q.	285	307	285	307	308	330
Augusto	N.Q.	N.Q.	300	320	310	330	315	335
Roma	N.Q.	N.Q.	310	330	315	335	340	350
Baldo	N.Q.	N.Q.	320	335	320	335	320	335
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	380	430	430	480	430	480
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	370	385	420	435	465	480
Similari dei Carnaroli	N.Q.	N.Q.	320	335	370	385	415	430
Thab. Gladjo e sim.	N.Q.	N.Q.	270	285	270	285	273	288

BORSA DI MORTARA								
Risoni e similari	28/9/2018 Min	28/9/2018 Max	5/10/2018 Min	5/10/2018 Max	12/10/2018 Min	12/10/2018 Max	19/10/2018 Min	19/10/2018 Max
Sole e similari	290	288	290	288	270	308	279	317
Selenio	N.Q.	N.Q.	288	335	288	335	290	350
Centauro	270	288	282	300	290	380	317	335
Volante Nano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	385	435	395	445	
S. Andrea	290	320	290	320	305	335	320	350
Loto	310	335	310	335	310	335	310	335
Dardo-Luna CL e sim.	N.Q.	N.Q.	288	308	288	315	335	
Augusto	N.Q.	N.Q.	288	318	288	325	308	335
Roma	290	320	290	320	305	335	320	350
Baldo	320	335	320	335	320	335	320	335
Arborio-Volano	370	410	370	435	420	485	420	485
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	315	385	390	460	435	470
Thabonnet	260	288	260	288	260	288	260	288
Altre indica	260	288	260	288	260	288	260	288

BORSA DI MILANO								
Lavorati	25/9/2018 Min	25/9/2018 Max	2/10/2018 Min	2/10/2018 Max	9/10/2018 Min	9/10/2018 Max	16/10/2018 Min	16/10/2018 Max
Arborio	815	860	815	960	1005	1050	1035	1080
Roma	670	720	750	800	750	800	810	860
Baldo	900	950	820	870	820	870	800	850
Ribo	825	855	800	830	800	830	845	875
S. Andrea	645	675	745	775	745	775	830	860
Thabonnet	755	785	760	760	730	760	730	760
Viadone Nano	905	965	905	965	1035	1065	1115	1175
Padano-Argo	580	680	580	680	580	680	780	830
Lido e similari	785	815	785	815	785	815	820	850
Originario-Comune	710	750	710	750	720	760	790	830
Carnaroli	735	785	835	885	855	905	955	1080
Parbolled Ribo	925	955	900	930	900	930	945	975
Parbolled Thab.	855	885	830	860	830	860	830	860
Parbolled Baldo	1000	1050	920	970	920	970	900	950

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 Pizzi
Pubblicisti art
Merate (LC) - via Campi 29/L
tel 039 99 89 1 - fax 039 99 08 028
pubblin@risicoltore.it

Stampa e Distribuzione
RDS Webprinting srl
Via Selvetrino, 42
23992 Arcore (MI)

Questo numero è stato chiuso in stampa il 6 novembre 2018.
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente dalla volontà dell'Editore e della redazione.
Informazioni a cura dell'art. 7 L. 73 del 1962/2002.
I dati personali appearing sono trattati a fini editoriali ed esclusivamente dell'Ente Nazionale Riso allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni momento è possibile essere ancora a priori del titolare ed aggiornamento a la cartone.



CONSEGNE DALL'ITALIA VERSO GLI ALTRI STATI MEMBRI DELL'UNIONE EUROPEA
(dati espressi in tonnellate base riso lavorato - Fonte: Isade)

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE	Prime 10 destinazioni	Passe di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza	
17/18 (aggiornamento al 31/07/2018)	208.194	7.785	99.563	197.560	510.092		FRANCIA	110.827	103.337	7.490	
16/17 (aggiornamento al 31/07/2017)	190.000	11.819	78.508	198.693	479.020		GERMANIA	105.918	94.038	11.880	
differenza	15.194	-4.034	21.055	-1.143	31.072		REGNO UNITO	73.985	62.326	11.579	
differenza in %	8,00%	-34,13%	26,82%	-0,58%	6,49%		BELGIO LUX	38.487	40.403	-3.916	
16/16 (aggiornamento al 31/07/2016)	168.419	11.792	72.856	216.722	471.789	POLONIA	26.642	23.685	3.057		
						REP. CECA	24.441	21.482	3.000		
						PAESI BASSI	21.416	22.099	-683		
						AUSTRIA	16.087	18.868	-2.771		
						BLOVACCHIA	15.896	15.531	325		
						UNGHERIA	15.709	15.439	270		

LA CONCIMAZIONE DEL RISO

ENTEC®
BY EUROCHEM

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



ENTEC® 26

ENTEC® 46

FLEXAMMON®
BY EUROCHEM

Concimi composti NK con azoto ENTEC® e potassio da cloruro



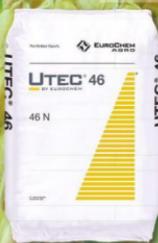
FLEXAMMON® 19+0+35

FLEXAMMON® 24+0+29

FLEXAMMON® 32+0+18

UTEK®
BY EUROCHEM

Concime con inibitore dell'ureasi NBPT



UTEK® 46



NOVITÀ
FLEXAMMON 17+0+28
FLEXAMMON 21+0+21



EUROCHEM

EuroChem Agro Spa
Via Marconato 8
I-20811 Cesano Maderno MB
Tel. +39 0362 607 100 - Fax +39 0362 607 822
www.EuroChemAgro.it
info.italy@eurochemgroup.com