

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI



www.enterisi.it - @EnteRisi



Allarme siccità

I Consorzi irrigui invocano il ritorno alla sommersione delle risaie già dal mese di aprile, altrimenti a luglio non ci sarà acqua sufficiente per completare il ciclo della coltivazione

Basterà la pioggia di questa prima perturbazione di aprile per mitigare i danni di mesi di siccità? Purtroppo, sembra proprio che non sarà sufficiente a riportare un po' di tranquillità tra gli agricoltori: le difficoltà dovrebbero continuare perché il problema più grave è la scarsa disponibilità di neve sulle montagne, il che comporterà di utilizzare al meglio la poca risorsa idrica disponibile.

L'allarme è stato lanciato nelle scorse settimane all'Associazione Nazionale dei Consorzi per la Gestione e Tutela del Territorio e delle Acque Irrigue che comprende l'Associazione Irrigazione Ovest Sesia, l'Associazione Irrigazione Est Sesia e il Consorzio di bonifica della Baraggia Biellese e Verellese. Secondo loro, il rischio che si corre è la possibilità davvero elevata che nel mese di luglio non ci sia acqua sufficiente per consentire al riso di completare il ciclo produttivo. Per questo hanno lanciato l'invito a tornare all'irrigazione tradizionale, almeno per quest'anno, operando le pratiche agricole che consentono la sommersione delle risaie già nel mese di aprile, non posticipandola a periodi in cui la disponibilità d'acqua potrebbe essere ancora minore.

A pag. 12

IRISULTATI Individuate le tecniche colturali e le strategie agronomiche che garantiscono le migliori performance nel ridurre la presenza di arsenico, cadmio e micotossine

Progetto babyrice, cosa fare per avere il riso più adatto

Quali tecniche colturali seguire, quali strategie agronomiche garantiscono le migliori performance nel ridurre la presenza di arsenico, cadmio e micotossine

nella granella di riso per il mercato del baby food? Soprattutto a fronte dell'imposizione di limiti sempre più restrittivi da parte dell'Unione Europea. A queste domande risponde il Progetto babyrice a cui hanno collaborato Ente Nazionale Risi, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Università degli Studi di Torino e tre aziende agricole: l'Azienda Daghetta, la Società Agricola Braggio e Carnevale Miacca e l'Azienda Agricola Gamalerio.



Nel corso del biennio 2017-2018 sono state allestite diverse attività di pieno campo per valutare l'effetto delle proprietà del suolo, delle diverse tipologie di semina e gestioni dell'acqua, dei fertilizzanti e della scelta varietale nel controllare l'accumulo di arsenico e cadmio in granella.

Nell'articolo all'interno si può vedere il lavoro portato avanti negli anni precedenti e che sfocerà presto nella pubblicazione di un manuale di linee guida contenente indicazioni sulle possibili strategie da mettere in atto per raggiungere gli standard qualitativi del riso baby food.

Alle pag. 4-5

Controllo del nematode *Aphelenchoides besseyi*

La presenza del nematode *Aphelenchoides besseyi* sta diventando sempre più un problema. I danni che può provocare consistono in un decremento produttivo e qualitativo (resa alla lavorazione, dimensioni dei granelli, peso dei 1.000 semi), fino a livelli incompatibili con l'economicità della coltura. Questi sintomi negativi sono spesso maggiori adottando la pratica della semina in asciutta rispetto alla semina in acqua. In caso di forti infestazioni la perdita produttiva può arrivare anche al 70%.

L'azione dei Servizi Fitosanitari delle Re-

gioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Sardegna e Veneto si è focalizzata soprattutto sulle sementi: si pensi che, in Veneto e Lombardia, il nematode è risultato presente rispettivamente nel 50% e nel 33,5% dei campioni di seme. Questa situazione è sicuramente dovuta a una molteplicità di fattori, tra i quali proprio l'utilizzo di semente autoprodotta e il suo scambio illegale tra agricoltori. Da qui l'importanza dell'utilizzo di semente certificata per combattere l'*Aphelenchoides besseyi*.

Alle pag. 6-7



Laboratorio Chimico Merceologico: il significato dell'accreditamento

Vi presentiamo il percorso che il Laboratorio Chimico Merceologico dell'Ente Nazionale Risi deve seguire, tutti i requisiti e i processi che devono essere rispettati per ottenere, prima, e garantirsi, poi, l'accreditamento. Significa introdurre e mantenere, all'interno della propria struttura operativa, un Sistema Qualità conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura" e seguirne l'evoluzione normativa.

A pag. 3

Riparte Kellogg's Origins

Riprende in Italia Kellogg's Origins, il progetto promosso da Kellogg, azienda leader mondiale nella produzione di cereali pronti per la prima colazione e di snack, in collaborazione con Ente Nazionale Risi e due riserie, Euricom e MundiRiso, per aiutare i risicoltori a focalizzarsi su pratiche agricole più sostenibili che permettano la riduzione

dell'impatto ambientale e l'aumento delle produzioni.

A pag. 8

Il Ministero autorizza i principi attivi pretilachlor e floryprauxifen-benzyl

Il Ministero della Salute ha autorizzato, per situazione di emergenza fitosanitaria, l'utilizzo per 120 giorni dei principi attivi pretilachlor e floryprauxifen-benzyl, i cui nomi per la distribuzione commerciale del 2019 saranno rispettivamente Rifit EC 500 (registrazione n.17383) e Loyant 1.0 (registrazione n.17384).

Rifit EC 500 è importante per il controllo di Alisme, Zigolo delle risaie, Giavoni, Giunchina, Eterantera Limosa, Eterantera Reniforme, Quadrette, mentre Loyant 1.0 agisce come



inibitore delle auxine, rappresentando un meccanismo d'azione alternativo per il controllo delle infestanti target.

A pag. 8

Il Progetto Residui continua anche nel 2019

Il progetto Residui è un'attività promossa da Ente Nazionale Risi per studiare la residualità di alcuni agrofarmaci utilizzati in risicoltura nella granella di riso, nella pianta e nelle matrici ambientali di suolo e acqua di risaia. Il progetto, nel biennio 2017-18, ha previsto lo studio di quinclo-

rac, azoxystrobin, difenoconazolo, ossadiazon, cycloxydim e glifosate con AMPA. Si proseguirà nel 2019 con lo studio di altri due principi attivi: il profoxydim e l'imazamox.

A pag. 9

Riso classico, le nuove regole

Sono state inserite importanti modifiche al sistema di tracciabilità varietale del riso "classico". Il Decreto interministeriale 8 novembre 2018 ha stabilito un dosaggio minimo di semente certificata necessario per la produzione di riso "classico" che, sulla base di quanto specificato dal CREA, dovrà ammontare ad almeno 180 kg a ettaro.

In caso di semina a file interrate il decreto prevede una tolleranza del 5% in meno rispetto ai 180 kg a ettaro per le varietà Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma, S. Andrea e Vialone Nano, il che significa che il dosaggio minimo dovrà essere di 171 kg a ettaro.

Per la varietà Ribe il decreto prevede, invece, una tolleranza del 10% in meno rispetto ai 180 kg a ettaro, portando il dosaggio minimo a 162 kg a ettaro.

A pag. 11



La miglior soluzione contro il Giavone!

Clincher™ ONE

ERBICIDA

Clincher™ ONE è un'erbicida di post emergenza selettivo per il riso.

Graminocida di post-emergenza specifico per il controllo dei giavoni, leptocloa e altre graminacee.

La selettività è la sua forza!

Anche per i trattamenti di soccorso...



Agriculture Division of DowDuPont

© ™ Marchi registrati di DuPont, Dow AgroSciences e Pioneer e compagnie affiliate o loro rispettivi proprietari. © 2019 DCP

Visita il sito corteva.it

Utilizzare prodotti fitosanitari in modo sicuro e responsabile. Leggere attentamente l'etichetta prima dell'applicazione. Si richiama l'attenzione sulle frasi e i simboli di pericolo riportati in etichetta. Agrofarmaci autorizzati dal Ministero della Salute. Per la composizione e numero di registrazione si rinvia al catalogo dei prodotti o al sito internet del produttore.

SISTEMA QUALITÀ Tutti i requisiti e i processi che devono essere rispettati Laboratorio Chimico Merceologico: il significato dell'accreditamento

C. Simonelli - M. Cormegna

Accreditamento significa introdurre e mantenere, all'interno della propria struttura operativa, un Sistema Qualità conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura" e seguirne l'evoluzione normativa in termini di requisiti (unitamente alle prescrizioni specifiche dettate dall'organismo di accreditamento nazionale Accredia). Ma vediamo quali sono i diversi requisiti, articolati attraverso la struttura della norma, a cui il Laboratorio Chimico Merceologico (LCM), così come ogni altro laboratorio accreditato, deve dimostrare la propria conformità (Figura 1).

Secondo l'impianto prescrittivo della recente revisione della ISO 17025, i primi requisiti gestionali richiesti al Laboratorio sono l'imparzialità e la riservatezza.

È quindi necessario che vi sia una struttura direttiva che possa avvalersi di personale, definito all'interno di un organigramma funzionale, dove tutti, ognuno per le proprie responsabilità, sono chiamati a operare perseguendo lo scopo del miglioramento continuo e ad assicurare l'efficacia delle attività del Laboratorio stesso (requisiti strutturali).

Naturalmente, al fine di poter perseguire l'attività istituzionale e gli obiettivi mirati, nel nostro Laboratorio devono essere soddisfatti i requisiti relativi alle risorse, ovvero: personale, strutture e condizioni ambientali, dotazioni, riferibilità metrologica e prodotti e servizi forniti dall'esterno.

Il personale deve essere correttamente selezionato, formato, addestrato, mantenuto e verificato periodicamente per il mantenimento alla qualifica dell'esecuzione delle singole prove.

La struttura, ovvero i diversi locali in cui sono eseguite le diverse fasi analitiche (dallo smistamento del campione, la preparazione, fino ad arrivare all'esecuzione analitica vera e propria), deve essere idonea e le condizioni ambientali (temperatura ed umidità) devono essere monitorate. Con il termine dotazioni si intende tutto ciò che è necessario per eseguire correttamente le attività di laboratorio, che può influire sui risultati (apparecchiature, software di ela-

I requisiti per dimostrare la conformità



borazione, campioni di riferimento, ...) e che deve essere costantemente tenuto sotto controllo, sia a livello documentale che tecnico. In particolare, per le apparecchiature e per i materiali di riferimento, occorre che vi sia una documentata e ininterrotta catena di tarature che possa garantire la riferibilità metrologica. Infine, occorre che vi sia una gestione controllata di tutti i materiali (reagenti, vetreria, piccola strumentazione) utilizzati dal Laboratorio ed eventuali servizi di fornitori esterni al laboratorio (ci si avvale, ad esempio, di servizi di taratura e manutenzione degli strumenti di misura, ma, al momento, non del subappalto).

I requisiti di processo sono quelli più strettamente tecnici e attinenti all'attività di laboratorio. Oltre a prendere in considerazione le attività di interfaccia con il cliente (riesame delle richieste, offerte e contratti) è di fondamentale importanza l'aspetto relativo alla scelta, verifica e validazione dei metodi di analisi, la manipolazione dei campioni da sottoporre a prove e analisi, la gestione delle registrazioni tecniche, la valutazione dell'incertezza di misura e, infine, l'assicurazione della validità dei risultati delle analisi. Il prodotto finale dell'attività del Laboratorio Chimico Merceologico è costituito dall'emissione del Rapporto di Prova che deve fornire un'ideale presen-

tazione dei risultati ai clienti. Oltre all'espressione del risultato analitico, corredato eventualmente col valore dell'incertezza, devono essere riportate delle informazioni esaustive per la comprensione dei dati da parte del committente come le dichiarazioni di conformità con le regole adottate per la loro emissione. Il Laboratorio è, inoltre, tenuto a gestire sia eventuali reclami da parte dei clienti che le proprie attività interne non conformi.

L'ultimo requisito affrontato dalla norma riguarda il sistema di gestione. In questo ambito vengono presi in considerazione tutti gli aspetti che sarebbero tipici di un'organizzazione certificata (gestione della documentazione, azioni per affrontare i rischi e le opportunità, miglioramento, azioni correttive, audit interni e riesame della direzione).

La novità di questa complessa e articolata norma, oltre alla massiccia revisione strutturale, è inoltre relativa al fatto che, anziché



perseguire un criterio per punti, viene introdotta la gestione tramite l'approccio per processi. Risulta infatti indispensabile andare a definire le relazioni tra i diversi processi del sistema e individuare dove esistono criticità da ridimensionare e margini di miglioramento. In Figura 2 è riportata la mappatura dei processi del Laboratorio Chimico Merceologico.

Finora sono stati descritti tutti i requisiti richiesti al laboratorio dalla UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 al fine di perseguire l'accREDITamento e che sono, in realtà, garanzia di qualità per i Clienti. Questi, infatti, sanno che, rivolgendosi a un laboratorio accreditato, possono fruire di un servizio analisi che fornisce loro risultati attendibili, robusti e tracciabili.

A garanzia di questa asserzione vi è il fatto che, periodicamente (una volta all'anno), il Laboratorio Chimico Merceologico viene sottoposto ad audit da parte degli ispettori Accredia, l'ente italiano di accreditamento. L'audit consiste in una verifica ispettiva da parte di un team composto da un ispettore di sistema, che ha il compito di valutare la conformità documentale e

tecnica di tutto il sistema qualità e da uno o più ispettori tecnici che valutano, affiancandosi agli analisti del Laboratorio, la corretta esecuzione delle diverse prove. Dall'attività di audit possono emergere dei rilievi, ovvero degli scostamenti dai requisiti e la loro obbligatoria risoluzione da parte del Laboratorio è essa stessa un obiettivo di miglioramento. Per garantire l'imparzialità dell'azione di Accredia, il team ispettivo viene rinnovato ogni 4 anni.

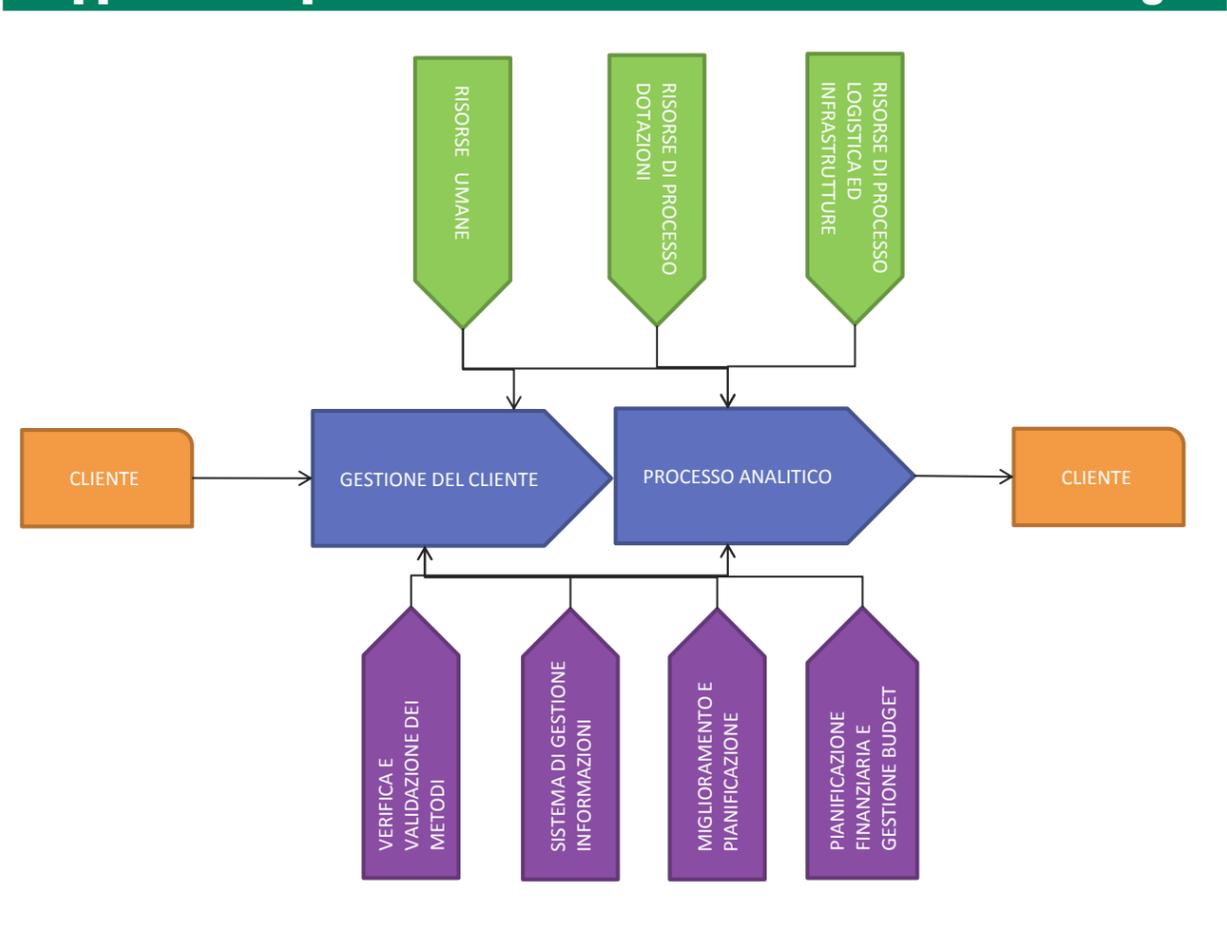
Il prossimo obiettivo del Laboratorio sarà appunto l'adeguamento del proprio sistema qualità ai nuovi requisiti della norma: saranno, infatti, valutati in occasione del rinnovo dell'accREDITamento, che avrà luogo entro la fine del 2019.

Riferimenti

- C. Simonelli, M. Cormegna "La nuova revisione della UNI CEI EN ISO/IEC 17025", Il Risicoltore, maggio 2018.
- M. Cibien, N. Gigante "La nuova ISO/IEC 17025 e le nuove prospettive per i laboratori", U&C n°4, aprile 2018.
- UNI EN ISO/IEC 17025 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".

I primi requisiti gestionali richiesti sono l'imparzialità e la riservatezza

Mappatura dei processi del Laboratorio Chimico Merceologico



Hanno collaborato Ente Nazionale Risi, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Università degli Studi di Torino e tre aziende agricole: l'Azienda Daghetta, la Società Agricola Braggio e Carnevale Miacca e l'Azienda Agricola Gamalerio

Umberto Rolla (Ente Nazionale Risi) e Gruppo di lavoro babyrice

Tradizionalmente l'Italia è tra i principali fornitori di riso utilizzato nella preparazione di alimenti destinati a lattanti e bambini, anche detto mercato del baby food. Dalla vendita del risone per il baby food gli agricoltori mediamente ottengono un prezzo di circa il 12-15% superiore a quello del convenzionale, a fronte di una più severa regolamentazione della qualità, riguardante, soprattutto, la presenza di contaminanti inorganici e micotossine.

Le aziende risicole italiane produttrici di riso baby food negli ultimi anni hanno perso importanti quote di mercato a seguito dell'imposizione da parte dell'Unione Europea di limiti sempre più restrittivi riguardanti i contenuti di arsenico (forma inorganica) (As) e cadmio (Cd) nel riso destinato alla produzione di alimenti per i lattanti e i bambini, fissati rispettivamente a 0,10 mg/kg e 0,04 mg/kg (Reg. UE 1006/2015 e Reg. UE 488/2014).

Al fine di riconquistare questo importante segmento di mercato, Regione Lombardia mediante il FEASR, comunemente noto come il secondo pilastro della PAC, nell'ambito dell'Operazione 16.2.01 "Progetti pi-

lota e sviluppo di innovazione", ha cofinanziato il Progetto babyrice "Riso baby food: un mercato da riconquistare", con l'obiettivo di trasferire e validare direttamente nelle aziende agricole quelle tecniche colturali e strategie agronomiche che a livello sperimentale di ricerca hanno mostrato le migliori performance nel ridurre la presenza di As, Cd e micotossine nel riso; in quest'articolo ci concentreremo solamente sui due contaminanti inorganici rimandando a una successiva pubblicazione il tema delle micotossine.

Al progetto babyrice hanno collaborato Ente Nazionale Risi, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Università degli Studi di Torino e tre aziende agricole: l'Azienda Daghetta, che coordina il progetto, la Società Agricola Braggio e Carnevale Miacca e l'Azienda Agricola Gamalerio, le quali hanno rispettivamente destinato al progetto superfici aziendali pari a 60 ha, 43 ha e 40 ha.

Nel corso del biennio 2017-2018 sono state allestite diverse attività di pieno campo per valutare l'effetto delle proprietà del suolo, delle diverse tipologie di semina e gestioni dell'acqua, dei fertilizzanti e della scelta varietale nel controllare l'accumulo di As e Cd in granella

PROGETTO BABYRICE L'obiettivo è validare tecniche colturali e strategie agronomiche che hanno mostrato

Le strategie di coltivazione più adatte

L'imposizione da parte dell'Unione Europea di limiti sempre più restrittivi h

Materiali e metodi

Nel corso del biennio 2017-2018, presso le tre aziende agricole, sono state allestite diverse attività di pieno campo al fine di valutare l'effetto delle proprietà del suolo, delle diverse tipologie di semina e gestioni dell'acqua, dei fertilizzanti e della scelta varietale nel controllare l'accumulo di As e Cd in granella.

In tutti gli appezzamenti in cui si sono svolte le attività sopra descritte, in autunno è stata eseguita un'intensa attività di campionamento del risone per un totale di 156 campioni all'anno che sono stati immediatamente essiccati e sottoposti ai processi di sbramatura e sbiancatura; successivamente il riso bianco è stato sottoposto ad analisi al fine di determinare i contenuti di arsenico totale, inorganico (forma normata dalla legge), organico e cadmio totale. Poi, in ciascuna azienda è stato campionato e caratterizzato il suolo (circa

60 punti per azienda) per poter valutare l'influenza delle proprietà chimiche sulla presenza dei contaminanti in granella. Inoltre, in alcuni appezzamenti di particolare interesse, è stata monitorata e analizzata la composizione chimica della soluzione circolante del suolo in diversi stadi fenologici della coltura. Tale attività sperimentale è stata determinante per poter relazionare eventuali differenze nella concentrazione di As e Cd in granella con gli effetti delle strategie agronomiche sperimentate.

Risultati

L'influenza della concentrazione di arsenico nel suolo sul contenuto in granella è stata valutata, nell'ambito delle tre aziende (Tabella 1), confrontando gli appezzamenti presentanti il più alto contenuto di contaminante con quelli esibenti la più bassa quantità. Nei suoli a bassa concentrazione del contaminante, in tutti i campioni di granella analizzati, si sono registrate concentrazioni di arsenico totale del 12,4% inferiori rispetto a quelli con concentrazioni maggiori, mentre per l'arsenico inorganico, nell'83,3% dei casi, c'è stata una riduzione media dell'11,1%.

Altre proprietà fisico-chimiche del suolo sono state confrontate con i contenuti



di As in granella: si è avuta conferma che si hanno maggiori difficoltà a contenere la concentrazione di arsenico nei suoli più pesanti, più organici, che drenano con difficoltà, mentre in quelli sciolti si produce solitamente una granella con meno arsenico, ma con un rischio maggiore di superare il limite per il cadmio.

Gli effetti delle diverse tipologie di semina e gestioni dell'acqua sono state valutate confrontando:

i) la tecnica tradizionale della semina in acqua seguita da sommersione continua contro la semina in acqua con successiva asciutta a metà levata;

ii) la semina interrata seguita da sommersione continua contro la semina interrata e successiva asciutta a metà levata.

Prove sperimentali precedentemente svolte e la letteratura scientifica indicano che l'asciutta di metà levata, rispetto alla sommersione continua, contribuisce a ridurre i contenuti di arsenico nella granella. Nelle tre aziende, rispetto alla sommersione continua, l'asciutta di metà levata ha portato (Tabella 1):

- con la semina in acqua, riduzioni medie dell'arsenico totale del 14,4% e inorganico del 17,4% rispettivamente nel 50,0% e 37,5% dei campioni analizzati;

- con la semina interrata a file, una riduzione media di arsenico totale del 12,1% e inorganico dell'11,2% ri-

spettivamente nell'85,7% e 57,1% dei campioni analizzati.

Da quanto sopra esposto emerge come i migliori risultati sono stati ottenuti con la semina interrata, tuttavia, in generale, le asciutte di metà levata hanno portato alla riduzione dell'arsenico, totale e inorganico, esclusivamente nei suoli caratterizzati da un buon drenaggio, dove nel periodo compreso fra l'inizio e la fine dell'asciutta, tutto il profilo di suolo esplorato dalle radici è riuscito ad asciugare in modo ottimale. Infatti, la presenza di osti-

genio e il basso contenuto di acqua sono fondamentali al fine di ottenere riduzioni della biodisponibilità di arsenico nel sistema suolo-pianta e della conseguente traslocazione in granella. Nei suoli poco drenanti, dove il suolo asciuga solo negli strati molto superficiali (5-10 cm), ma rimane umido o saturo in quelli sottostanti, non si riescono a raggiungere le condizioni ideali di asciutta prima di inizio botticella e, di conseguenza, non si hanno riduzioni significative dell'arsenico in granella.

Inoltre, al fine di evitare indesiderati incrementi di cadmio, bisogna tenere presente che l'asciutta si deve concludere prima di inizio botticella e che il momento ottimale per risommergere è in prossimità della fase fenologica di microripogenesi.

Nell'ambito dei numerosi ammendanti e fertilizzanti

Tabella 1 - Risultati relativi all'arsenico (As) nel riso bianco

	Arsenico totale		Arsenico inorganico	
	% dei casi in cui la tecnica si è dimostrata efficace	Riduzione % media dell'arsenico totale nei casi positivi	% dei casi in cui la tecnica si è dimostrata efficace	Riduzione % media dell'arsenico inorganico nei casi positivi
Suoli basso arsenico Vs suoli alto arsenico	100,0	12,4	83,3	11,1
Semina in acqua + 1 asciutta a metà levata Vs semina in acqua + sommersione continua	50,0	14,4	37,5	17,4
Semina interrata + 1 asciutta a metà levata Vs semina interrata + sommersione continua	85,7	12,1	57,1	11,2
Solfato ammonico + solfato di potassio Vs urea	33,3	21,4	50,0	14,0

Tabella 2: Risultati relativi al cadmio (Cd) nel riso bianco

	Cadmio	
	% dei casi in cui si è ottenuto un effetto positivo della tecnica	Riduzione % media del cadmio nei casi positivi
Calce Vs Senza Calce	90,0	51,1

I migliori risultati sono stati ottenuti con la semina interrata, ma esclusivamente nei suoli caratterizzati da un buon drenaggio

Le migliori performance nel ridurre la presenza di arsenico, cadmio e micotossine per il mercato del baby food

La mossa messa in difficoltà le aziende risicole italiane del settore



Prove di confronto varietale inerenti all'accumulo di arsenico e cadmio in granella

fondimenti. In ogni caso, in un'ottica prettamente agronomica, dai rilievi di campo è stato sempre evidente come le piante fertilizzate con il solfato presentassero maggior vigore, altezza del culmo e foglie di colore verde più intenso di quelle fertilizzate con urea; infine, gli agricoltori hanno riscontrato una maggiore produzione di risone, probabilmente dovuta a un maggiore indice di accostamento e numero di spighe per pannocchia.

Al fine di valutare l'effetto varietale sull'accumulo di As e Cd in granella è stato scelto un appezzamento per azienda dove si sono confrontate diverse varietà afferenti al medesimo gruppo merceologico, scelte in base all'importanza in termini di superficie investita o perché tradizionalmente coltivate nelle aziende partner. Presso l'Azienda Daghetta sono state confrontate varietà appartenenti al gruppo merceologico dei Lunghi B: CLXL745, Sirio CL, Mare CL e CL26; mentre presso le aziende Braggio e Gamalerio sono state

proposti dalla letteratura, in questo progetto sono stati scelti quelli che avessero già dato risultati incoraggianti in prove preliminari, che fossero sicuri, sostenibili, facilmente reperibili e applicabili: la calce, indicata per ridurre i contenuti di Cd in granella, e lo zolfo per ridurre l'arsenico. Sono stati messi a confronto:

- a) calce (1 t/ha) con assenza di calce (testimone);
- b) solfato ammonico e di potassio con urea (testimone) alle dosi aziendali.

L'utilizzo della calce rispetto al testimone (senza calce) ha ridotto in media del 51,1% il cadmio nel 90,0% dei campioni analizzati (Tabella 2). Bisogna comunque tenere presente che i valori di cadmio sono fortemente influenzati dal tipo di tecnica irrigua adottata: comunemente la sommersione continua determina concentrazioni di cadmio in granella inferiori rispetto all'irrigazione turna-

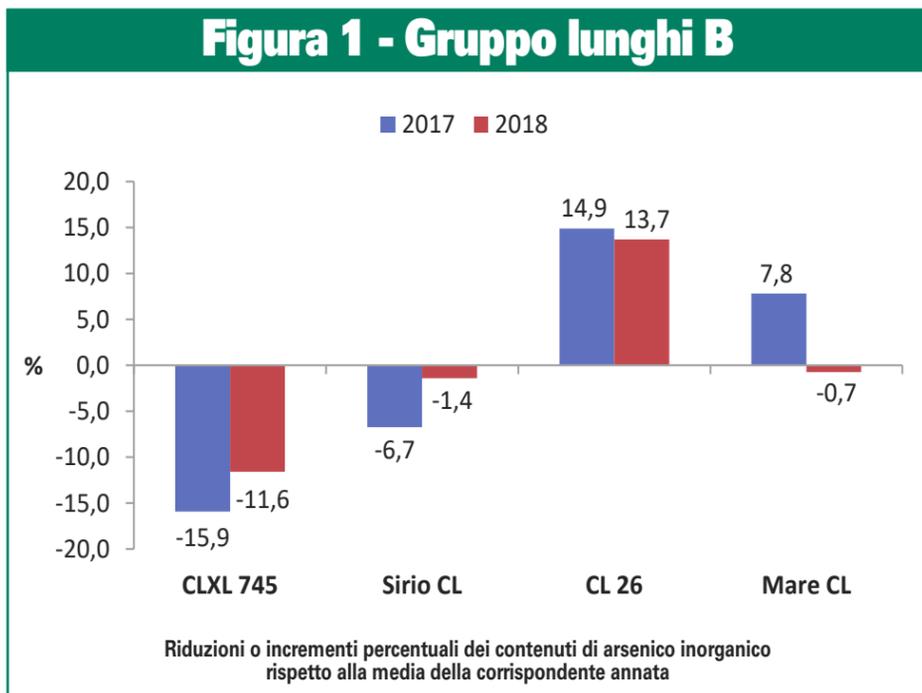
ta. Si è constatato, inoltre, che anche il momento dell'asciutta finale dopo la sommersione continua influenza le dinamiche del cadmio: per non avere considerevoli incrementi del contaminante in granella questa non deve avvenire prima della maturazione cerosa.

L'utilizzo del solfato ammonico abbinato al solfato di potassio, rispetto all'urea, è stato efficace nel diminuire l'arsenico totale del 21,4% e l'arsenico inorganico del 14,0% rispettivamente nel 33,3% e 50,0% dei campioni analizzati (Tabella 1). Mentre per le asciutte a metà levata le cause di successo o insuccesso della tecnica sono chiare, per il solfato sono necessari ulteriori appro-

Ammendanti e fertilizzanti utilizzati in questo progetto sono stati la calce, indicata per ridurre i contenuti di Cd in granella, e lo zolfo per ridurre l'arsenico

confrontate varietà con granello tondo: Sole CL, Terra CL, CL15, Selenio e Centauro.

Se si considera solamente l'arsenico inorganico, che è la forma normale dalla legge, dalla Figura 1 emerge chiaramente che, fra i Lunghi B, CLXL745 è la varietà che ha accumulato i quantitativi minori con una riduzione del 15,9% nel 2017 e del 11,6% nel 2018 rispetto alla media di tutti i campioni analizzati, mentre CL26 ha registrato il mag-



gior accumulo: +14,9% nel 2017 e +13,7% nel 2018.

Riguardo invece al gruppo dei tondi (Figura 2), Terra CL ha registrato i minori accumuli: -50,6% (2017) e -35,1% (2018), mentre Selenio è la varietà che ha accumulato più arsenico: +47,3% (2017) e +21,3% (2018) rispetto alla media di tutti i campioni analizzati.

Per quanto riguarda il cadmio, la tendenza è opposta: le varietà che hanno accumulato molto arsenico hanno mostrato un basso contenuto di cadmio e viceversa; infatti, tra i Lunghi B, la varietà con il minor accumulo di cadmio è il CL26, mentre fra i tondi è il Selenio.

Conclusioni

In conclusione, dai risultati esposti, risulta importante considerare come, in funzione della propria situazione aziendale (es. tessitura del suolo, disponibilità dell'acqua, facilità nel programmare ed effettuare asciutte efficaci, ecc.), possano essere applicate diverse strategie di contenimento di arsenico e cadmio.

Lasciutta di metà levata ha dimostrato la possibilità di ridurre la concentrazione di arsenico in granella nei suoli caratterizzati da possibilità di rapido drenaggio.

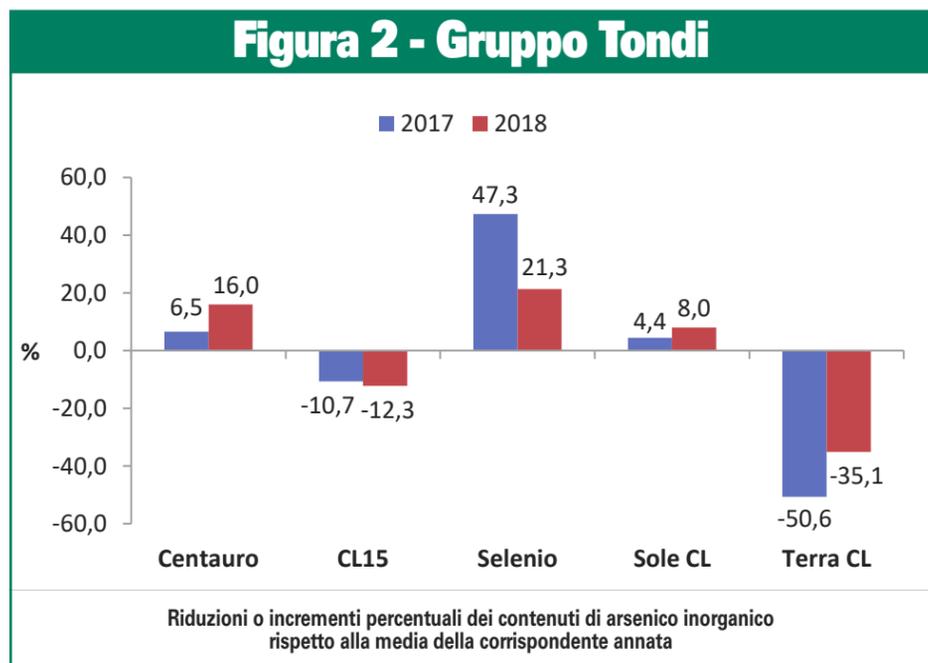
Per quanto riguarda il cadmio, l'utilizzo della calce ha determinato buoni risul-

tati nel contenimento di Cd in granella.

L'utilizzo di solfato ammonico e potassico necessitano di ulteriori approfondimenti in merito al possibile effetto nel ridurre la biodisponibilità dell'arsenico nel sistema suolo-pianta e, conseguentemente, in granella.

Un'adeguata scelta varietale può essere determinante per il contenimento dell'arsenico o del cadmio.

Come atto conclusivo del progetto babyrice verrà pubblicato un manuale di linee guida contenente indicazioni sulle strategie da mettere in atto per raggiungere gli standard qualitativi del riso baby food.



SUMITOMO CHEMICAL ITALIA

IL RISO NEL CUORE PER TRADIZIONE

- AZEANY**
- Impact 250 SC**
- Kanaki**
- Brandt Riso**
- Total Green 1**
- MycoStart Bio**

- FUNGICIDI DI RIFERIMENTO PER LA PROTEZIONE DAL BRUSONE
- AZIONE CONTRO ELMINTOSPORIOSI
- STRATEGIA ANTIRESISTENZA
- DIVERSI MECCANISMI DI AZIONE
- OTTIMA MISCIBILITÀ
- FLESSIBILITÀ DI IMPIEGO
- CONCIME SPECIFICO PER RISO
- AZIONE ANTISTRESS NELLE MISCELE CON ERBICIDI E FUNGICIDI
- FAVORISCE IL RIEMPIMENTO DELLA CARIOSSIDE
- IL BAGNANTE OTTIMALE PER LE MISCELE CON ERBICIDI
- FAVORISCE L'ASSORBIMENTO, LA DISTRIBUZIONE E IL RISULTATO DELLE MISCELE ERBICIDE
- CONCIME STARTER MICROGRANULARE NP
- UNICO CON MICORRIZE
- FAVORISCE LO SVILUPPO DELL'APPARATO RADICALE
- CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

Agrofarmaci autorizzati dal Ministero della Salute; per relativa composizione e numero di registrazione si rinvia alle schede dei prodotti disponibili anche in internet; usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta. È obbligatorio l'uso di idonei dispositivi di protezione individuale e di attrezzature di lavoro conformi (D. Lgs. 81/2008 e ss. mm.)



Filip Haxhari

L'impiego di semente certificata a garanzia di qualità e tracciabilità delle produzioni

L'acquisto di semente certificata offre agli agricoltori la garanzia di disporre di una semente di qualità elevata, che ha superato i rigorosi controlli effettuati dall'ente certificatore preposto CREA-DC (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria-Difesa e Certificazione), sia durante la coltivazione, sia in post raccolta. I controlli ai quali le coltivazioni e le sementi sono sottoposte diventano una garanzia di uniformità e purezza varietale, inoltre sono controllati sia la germinabilità che lo stato fitosanitario delle sementi. Molte malattie della pianta del riso hanno come principale via di diffusione il seme, perciò l'utilizzo di semente sana è fondamentale per ottenere un buon risultato in fase di coltivazione.

Al contrario, il reimpiego di seme aziendale, che rappresenta una pratica tuttora ammessa in taluni casi, e comunque, regolamentata, non essendo sottoposto ad alcun controllo rappresenta una potenziale fonte di diffusione per malattie e patogeni e, se non selezionato correttamente, può favorire ancor di più la diffusione del riso crodo e di altre infestanti. Molto più dannoso diventa lo scambio di "seme" tra

agricoltori, che favorisce ancora maggiormente la diffusione di malattie e riso crodo e, tuttavia, rimane una pratica del tutto illegale.

I dati presentati durante il convegno tenutosi presso il Centro Ricerche sul Riso nel mese di febbraio, mostrano, sulla base del confronto tra la superficie coltivata e la quantità di semente certificata utilizzata, come il reimpiego aziendale sia una pratica molto diffusa e purtroppo in crescita, che riguarda varietà appartenenti a tutti i gruppi merceologici. Se per molte varietà il reimpiego è stimato intorno al 20-30% del totale, esso supera in alcuni casi il 35-40%; è il caso delle varietà Roma, Volano, Karnak, Centauro, ecc. Tale pratica risulta, invece, molto più limitata per le varietà dotate di tecnologia Clearfield®, per via dei vincoli legati all'acquisto dell'erbicida Beyond. Complessivamente, il rapporto tra la superficie coltivata e il seme certificato impiegato, che nel 2016 era pari a 1,52, è tornato a crescere negli ultimi due anni facendo registrare un valore di 1,55 nel 2018, segno che il reimpiego è tuttora in aumento nonostante le controindicazioni che esso comporta.

Il motivo principale dell'utilizzo di seme non certificato è sicuramente rappresentato dal costo inferiore; spetta, tuttavia, all'agricoltore valutare se la semente certificata rappresenti soltanto un costo o se invece

ALLARME Se in un primo momento (fino al 2006) il problema di questo nematode sembrava es

L'uso di semente certificata aiuta a

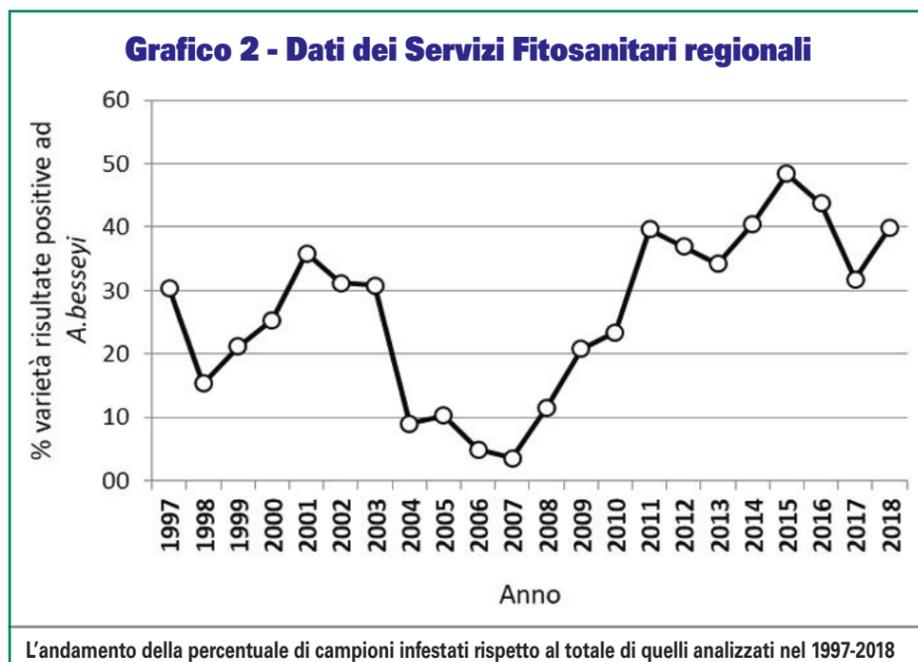
I danni causati consistono in un decremento produttivo e qualitativo (resa alla

sia un investimento, tenendo conto di quanto previsto dalle normative vigenti e del fatto che l'utilizzo di semente certificata rappresenti uno strumento insostituibile per tutta la filiera produttiva, a garanzia della tracciabilità e della qualità del prodotto.

Le norme in materia di tracciabilità dei prodotti agroalimentari, introdotte con l'entrata in vigore del Regolamento CE n. 178/2002, il 1 gennaio 2005, prevedono che tutti i soggetti coinvolti nelle varie fasi della filiera possano essere identificati, pertanto anche gli agricoltori sarebbero tenuti a utilizzare seme certificato, così da consentire la tracciabilità. L'acquisto di seme certificato, è poi fondamentale nel caso dei risi a Denominazione di Origine e ad Indicazione Geografica Protetta (DOP e IGP), così come nel caso del riso biologico e dei risi a denominazione "Classico".

Il nematode *Aphelenchoides besseyi* e i danni dovuti alla sua presenza

Aphelenchoides besseyi Christie è l'agente causale della malattia del riso denominata "White tip" (apice bianco); si tratta di un nematode vermiforme, lungo meno di 1mm (visibile solo al microscopio), capace di insediarsi tra il seme e le sue glumelle e di sopravvivere in uno stato di quiescenza (anidrobiosi) anche per oltre tre anni. Sebbene si ritenga che possa svernare anche nei residui colturali e nelle infestanti, alle nostre latitudini il seme sembra essere il principale veicolo di trasmissione. Il nematode è attivo tra i 13 e i 43°C, con un range di temperatura ottimale tra 22 e 30°C; in acqua a 28°C è in grado di riattivarsi dallo stato di quiescenza nell'arco di 12-15 ore e proprio il fatto che l'acqua possa rappresentare un ulteriore veicolo di trasmissione costituisce un ulteriore fattore di rischio per la coltura del riso. Il ne-



L'andamento della percentuale di campioni infestati rispetto al totale di quelli analizzati nel 1997-2018

matode *Aphelenchoides besseyi* è in grado di moltiplicarsi velocemente; la durata del ciclo da uovo a uovo è pari a 29 giorni a 14,7 °C, e a soli 3 giorni a 31,8°C. In campo il nematode è in grado di compiere in un anno fino a 8-13 generazioni.

A. besseyi può avere come ospiti, oltre al riso coltivato e al riso crodo, anche numerose altre specie vegetali di interesse agrario, alcune delle quali di grande diffusione, tra cui figurano: la fragola, la cipolla, l'aglio, il mais, la soia, il fagiolo, la canna da zucchero, ecc., ma anche alcune ornamentali come il crisantemo.

Il sintomo caratteristico e osservabile in campo, della presenza di questo nematode in *Oryza sativa*, è l'"apice bianco", ovvero la depigmentazione degli apici fogliari delle piante colpite, seguita da arricciamento e necrosi degli stessi (il sintomo può talvolta essere confuso con carenza di Ca e Mg, o con l'attacco di afidi). La presenza di questo nematode può tuttavia manifestarsi anche con altri sintomi, a seconda della varietà e delle condizioni ambientali: taglia della pianta ridotta, parti centrali e basali delle foglie scolorite, difficoltà di maturazione, foglie superiori e panicle arrotolate, lunghezza della pannocchia ridotta, maggiore sterilità fiorale con conseguente presenza di semi vuoti, ma anche presenza di semi più piccoli e leggeri, deformati e caratterizzati da una germinabilità ridotta. La presenza di granelli di ridotte dimensioni e di pannocchie dal portamento eretto è un sintomo frequente, soprattutto in alcune aree geografiche e su particolari varietà di riso.

I sintomi, più o meno evidenti, sono associati a perdite produttive che risultano in alcuni casi anche cospicue. I danni causati da *A. besseyi* su riso consistono in un decremento produttivo e

qualitativo (resa alla lavorazione, dimensioni dei granelli, peso dei 1.000 semi), fino a livelli incompatibili con l'economicità della coltura. Questi sintomi negativi sono spesso maggiori adottando la pratica della semina in asciutta rispetto alla semina in acqua. In caso di forti infestazioni la perdita produttiva può arrivare anche al 70%.

A parità di infestazione l'entità del danno dipende notevolmente dalle pratiche agronomiche adottate e dalla suscettibilità della varietà, di conseguenza i sintomi e le perdite produttive non sono necessariamente correlati solo al numero di nematodi presenti, ma anche alla "preferenza" varietale. Emerge, infatti, che determinate cultivar risultino molto più suscettibili di altre: ne esistono alcune che non manifestano alcun sintomo in campo anche in presenza di un'intensa infestazione di nematode.

Secondo quanto emerso dagli studi condotti in passato da Ente Nazionale Risi e da CREA-DC, le varietà tradizionali da risotto, con granello Lungo A da mercato interno, risulterebbero più suscettibili rispetto alle varietà a granello Lungo B di tipo "indica", come indicato dalla maggiore percentuale di lotti di seme infestati in tutti gli anni osservati.

Diffusione e ritrovamento del nematode *A. besseyi* in Italia

L'infestazione delle risaie italiane da parte del nematode *Aphelenchoides besseyi* è un problema ben noto e documentato fin dalla seconda metà degli anni '90, che resta purtroppo tuttora di difficile soluzione. In realtà

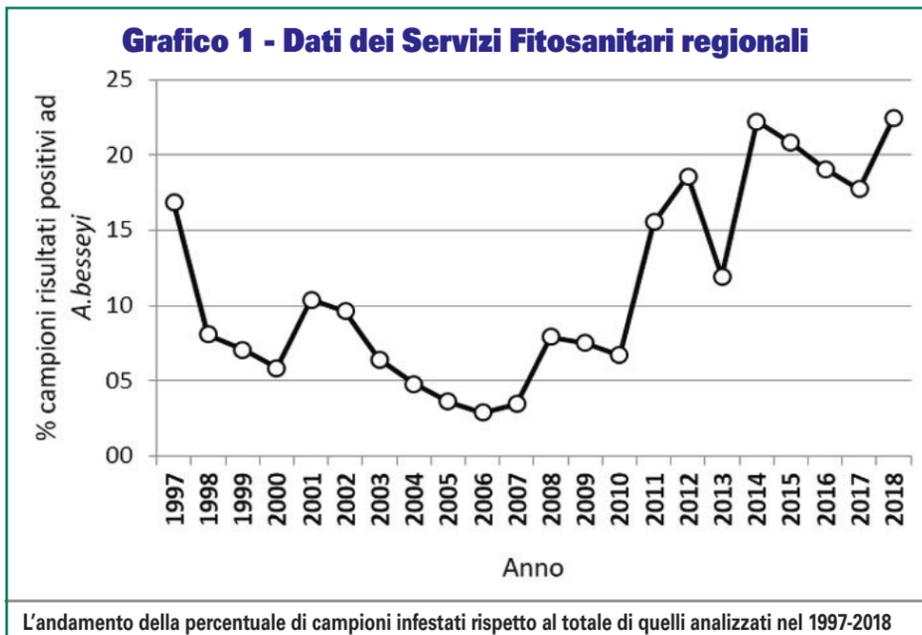
si tratta di un problema diffuso, che colpisce gran parte delle aree risicole del mondo, soprattutto quelle tropicali. Questo organismo è, infatti, oggetto di studio da oltre un secolo per via dei notevoli danni causati alle colture sia nei Paesi asiatici, in primis Cina e Giappone, che

nelle Americhe; la malattia è stata descritta per la prima volta in Giappone nel 1915 e negli Stati Uniti nel 1935.

Sebbene in Italia la presenza di questo dannoso nematode sia stata accertata

per la prima volta su seme solo nel 1996 (Tacconi, 1996), e l'anno seguente in campo (Moletti, 1997), già nel 1954 Orsenigo ne aveva supposto la presenza nelle risaie italiane senza però dimostrarla. In seguito al suo rinvenimento nel nostro territorio è iniziata una campagna di lotta e monitoraggio che ha permesso di ottenere buoni risultati in pochi anni, grazie soprattutto all'esclusione dall'impiego di tutte le partite di riso da seme risultate positive a seguito di analisi nematologica svolta dai Servizi Fitosanitari Regionali. Tra i numerosi controlli ai quali le sementi certificate sono soggette, vi è infatti quello della presenza del nematode *Aphelenchoides besseyi*, che a causa della sua pericolosità, in Italia, nella Comunità Europea e in tutti i Paesi risicoli del mondo, è considerato organismo da quarantena (Direttiva 2000/29/CE "Misure di protezione contro l'introduzione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali e contro la loro diffusione nella Comunità" e D. Lgs. 214/2005 "Attuazione della direttiva 2002/89/CE concernente le misure di

Il sintomo della sua presenza è l'"apice bianco", ovvero la depigmentazione degli apici fogliari delle piante colpite, seguita da arricciamento e necrosi degli stessi



L'andamento della percentuale di campioni infestati rispetto al totale di quelli analizzati nel 1997-2018

essere di prossima soluzione, ora sembra essersi riacutizzato, portando ad avere una situazione paragonabile a quella del 1997 (se non peggiore)

Controllare il nematode *Aphelenchoides besseyi*

(a lavorazione, dimensioni dei granelli, peso dei 1.000 semi), fino a livelli incompatibili con l'economicità della coltura

protezione contro l'introduzione e la diffusione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali").

La semente certificata deve, quindi, risultare del tutto esente da tale nematode, che tra i diversi nematodi che colpiscono il riso, presenti nell'areale risicolo italiano, sembra essere l'unica specie trasmessa mediante il seme.

Il Laboratorio Fitopatologico del Servizio Fitosanitario delle Regioni Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Sardegna e Veneto, svolge da oltre vent'anni un'attività di analisi e monitoraggio in merito alla presenza di questo organismo nelle partite di seme di riso destinate alla certificazione. Questa attività ha permesso di ottenere una cospicua quantità di dati che forniscono un quadro generale della situazione e dell'andamento dell'infestazione nel corso degli anni. Se in un primo momento (fino al 2006) il problema sembrava essere di prossima soluzione, esso sembra essersi riacutizzato negli anni successivi, portando ad avere oggi, malgrado i limiti imposti e i controlli effettuati, una situazione paragonabile a quella del 1997 (se non peggiore). Questo trend di crescita, purtroppo viene dimostrata dai dati raccolti dai Servizi Fitosanitari delle Regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Sardegna e Veneto, i quali mettono in evidenza anche l'andamento della percentuale di campioni infestati rispetto al totale di quelli analizzati nel periodo 1997-2018 (Grafico 1). Dal 2007 vi è una crescita cospicua delle partite di seme di riso ritrovate "positive" per la presenza del nematode *A. besseyi*.

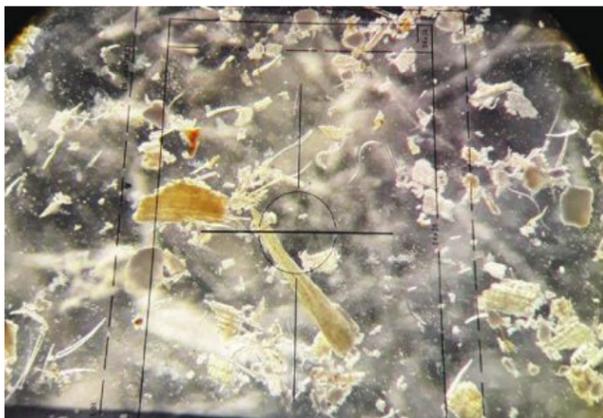
Analizzando questi dati e soprattutto confrontando la percentuale di varietà risultate positive al nematode sul totale delle varietà oggetto di analisi si nota in modo chiaro che dal 2006 si è invertita la tendenza, superando già nel 2011 addirittura i valori del 1997 (Grafico 2); per di più risulta in continua crescita sia il numero delle varietà infestate, sia il numero dei campioni analizzati di seme con la presenza del nematode.

Le analisi effettuate dal Servizio Fitosanitario durante la campagna 2018, sulla diffusione territoriale dell'organismo, hanno evidenziato come la presenza del nematode nelle sementi sia maggiormente frequente in Veneto e in Lombardia, dove rispettivamente il 50% e il 33,5% dei campioni di seme sono risultati positivi. La popolazione media riscontrata nei campioni risultati positivi è pari a circa 100 nematodi/3.000 semi, tuttavia tale soglia è stata superata dal 23,2% dei campioni analizzati, alcuni dei quali hanno superato anche la soglia di tolleranza agronomica (900 individui/3.000 semi).

Questa situazione è sicuramente dovuta a una molteplicità di fattori, tra i quali proprio l'utilizzo di semente autoprodotta e il suo scambio illegale tra agricoltori. Infatti, se questa è la situazione riscontrata per quanto riguarda i campioni di seme destinati alla certificazione e sottoposti a rigorosi controlli in ogni fase della moltiplicazione, la situazione per quanto riguarda il reimpiego di seme aziendale non potrà che essere ancora peggiore.

Il fatto che la presenza del nematode nei campioni analizzati sia aumentata in modo evidente soprattutto dal 2010, anno in cui la superficie coltivata a riso in Italia ha raggiunto la sua massima espansione, lascia supporre che esista un collegamento diretto con il crescente numero di varietà coltivate sul territorio nazionale, triplicato negli ultimi 10 anni, e che questo possa aver contribuito a ridurre l'attenzione posta dalle aziende sementiere e dai moltiplicatori alla produzione di sementi di qualità, a partire dai nuclei di seme. La correlazione tra il numero di varietà coltivate e la percentuale di campioni risultati positivi al nematode nel periodo 1997-2018 mostra un coefficiente di correlazione pari a 0,84; mettendo, invece, in relazione la superficie media per varietà in coltivazione (in calo) e la percentuale di campioni risultati positivi al nematode (in aumento), il coefficiente di correlazione risulta pari a 0,70 (Tabella 1).

A differenza di quanto si



Il nematode *Aphelenchoides besseyi* visto al microscopio

tibili), sperimentando nuovi e più efficaci trattamenti per l'eradicazione del nematode dalla semente che possano essere applicati anche su grandi volumi di seme.

La semente certificata deve e dovrà anche in futuro rappresentare per gli agricoltori una garanzia di qualità, pena un maggior ricorso al reimpiego del risone autoprodotta, che non farà altro che accrescere la diffusione del nematode e ridurre gli introiti delle aziende sementiere. Occorre, quindi, un impegno costante e maggiore da parte di tutti i soggetti coinvolti, in primis le aziende sementiere che sono direttamente responsabili della sicurezza fitosanitaria del seme commercializzato, ma anche da parte degli agricoltori moltiplicatori delle sementi, ai quali spetta vigilare sulla qualità della semente prodotta adottando ogni possibile precauzione al fine di assicurarne la purezza varietale e la sanità del seme. Se da un lato, il fatto che la semente sia certificata costituisce di per sé una garanzia di qualità; per favorirne un maggiore impiego, occorre far sì che tale qualità sia riconoscibile da ciascun agricoltore in modo tangibile e tale da giustificare l'acquisto.

Pratiche atte a limitare la diffusione del nematode

Per quanto riguarda la produzione di semente certificata, numerosi sono gli accorgimenti che dovrebbero essere adottati per limitare il più possibile la presenza di nematodi in tutte le fasi della moltiplicazione delle sementi, a partire dal trattamento termico con acqua calda di tutti i nuclei di seme dai quali sarà prodotta la semente di pre-base.

Grande attenzione dovrà essere posta da parte degli agricoltori durante i successivi passaggi di moltiplicazione, adottando opportune pratiche agronomiche.

Le aziende moltiplicatrici delle sementi di riso diventano come sempre la pietra miliare della qualità del seme prodotto. La predisposizione dei campi destinati alle sementi, le misure adottate per

potrebbe pensare, i dati raccolti dal Servizio Fitosanitario, sottolineano come l'infestazione da parte del nematode *A. besseyi* riguardi quasi in egual misura le sementi di tutte le categorie, da quelle di seconda riproduzione, destinate alla produzione di risone per il mercato, a quelle di categoria R1 e di Base, destinate alla moltiplicazione. Non fanno eccezione persino le categorie delle sementi Pre-base di molte varietà coltivate.

La totale assenza del nematode nei campioni sottoposti ad analisi costituisce un prerequisito perché le sementi di riso possano essere certificate e commercializzate: per questo numerose partite di seme vengono scartate ogni anno in seguito ai controlli. La proposta di introdurre una soglia di tolleranza al nematode per la certificazione delle sementi di riso, recentemente avanzata e sostenuta da alcuni portatori di interesse del settore per facilitare la certificazione del seme, sembra non essere la soluzione; occorre affrontare con coraggio il problema, analizzare con responsabilità il fenomeno e trovare soluzioni plausibili affinché si garantisca la più alta competitività di un prodotto che è unico, diverso, migliore. Ridurre il numero di varietà in coltivazione è la strada migliore e aiuterebbe, già nel breve tempo, ad indirizzare meglio l'agricoltore nella scelta varietale, garantire un prodotto di alta qualità e salvaguardare il prodotto "made in Italy", unico in tutto

il mondo, ma permetterebbe alle ditte sementiere e ai costitutori di migliorare l'attenzione e la qualità delle sementi proposte e di ridurre drasticamente la presenza del nematode nelle sementi di riso.

L'introduzione di una soglia di tolleranza, avanzata da qualcuno come via d'uscita da questa situazione, per facilitare la certificazione delle sementi, appare molto rischiosa: potrebbe rendere in breve tempo la situazione incontrollabile tenendo presente che il nematode sviluppa in un anno fino a 13 generazioni, che in un solo seme possono essere presenti anche oltre 100 nematodi e che la soglia di danno economico è pari a 300 nematodi / 100 semi (persino inferiore per alcune varietà). La risicoltura europea, e soprattutto quella italiana, potrebbero trovarsi a dover fronteggiare in pochi anni una grave emergenza fitosanitaria, che andrebbe a colpire maggiormente le varietà tradizionali a granello Lungo A da mercato interno.

Sebbene gli sforzi messi in atto nel corso degli ultimi vent'anni non abbiano permesso di arginare del tutto il problema del nematode, non sembra esserci alcuna ragione valida per abolire i limiti imposti finora. Occorrerà al contrario fare di più per migliorare la qualità delle sementi e adottare pratiche agronomiche più oculate (tra le quali un significativo contributo può essere dato dalla rotazione colturale e dall'utilizzo di varietà meno suscet-

"isolare" quanto possibile il campo di seme da quello delle coltivazioni da pila, l'ordine di semina e di raccolta dei prodotti a destinazione diversa (per semina e consumo), la pulizia accurata dei mezzi aziendali prima del passaggio da un campo all'altro, ecc. diventano fondamentali per garantire una qualità maggiore delle sementi sia in chiave di purezza varietale, sia, e soprattutto, per evitare la diffusione del nematode nelle colture da seme.

La semina in acqua sembra ridurre il rischio di infestazione, ma anche la scelta dell'appezzamento risulta fondamentale, prediligendo i terreni sui quali non sia stato coltivato riso negli ultimi anni, esenti da riso crodo, e disposti in modo tale che l'acqua in entrata nelle camere non provenga da colture in cui il nematode possa essere presente. La pratica della rotazione delle colture può inoltre contribuire a ridurre il livello di infestazione, tuttavia nella pianificazione della rotazione occorrerà evitare per quanto possibile colture che possano essere infestate dal nematode. Un'accurata selezione meccanica che elimini i semi malformati e di piccole dimensioni (che spesso contengono più nematodi), sembra essere in grado di ridurre notevolmente la presenza di nematode nelle partite di seme.

Considerando che, proprio il seme, rappresenta la primaria fonte di infestazione, numerosi sforzi sono stati fatti negli anni per individuare trattamenti adeguati di eradicazione; ciononostante l'unico di comprovata efficacia, in grado di abbattere il numero di nematodi presenti, sembra essere quello con acqua calda (a temperatura comprese tra 54 e 60°C per 10-15 minuti). Molto rimane ancora da fare per trovare una soluzione: sviluppare varietà resistenti e sperimentare nuove tecniche di trattamento applicabili su grandi volumi di seme; tuttavia ciascun agricoltore può dare il proprio contributo adottando pratiche agronomiche oculate e scegliendo di utilizzare sempre semente certificata ed esente dal nematode.

Tabella 1 - Numero di varietà seminate e risultati delle analisi di nematode nelle sementi di riso negli anni 1997-2018

Anno	1997*	1998*	1999*	2000*	2001*	2002*	2003*	2004*	2005*	2006*	2007*	2008*	2009*	2010*	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Superficie totale coltivata a riso (ha)	232835	222705	220795	220168	217622	218675	219987	229725	224015	228510	232549	224198	238458	247653	246540	235051	216019	219532	227532	234134	229546	217195
Nr varietà dichiarate in coltivazione	29	32	37	39	38	39	39	41	45	46	47	47	44	41	105	114	123	144	135	135	145	157
Nr varietà esaminate	69	72	71	75	78	61	78	78	78	81	85	79	82	94	121	111	111	126	124	128	126	133
Nr varietà positive	21	11	15	19	28	19	24	7	8	4	3	9	17	22	48	41	38	51	60	56	40	53
% varietà positive	30,4	15,3	21,1	25,3	35,9	31,1	30,8	9,0	10,3	4,9	3,5	11,4	20,7	23,4	39,7	36,9	34,2	40,5	48,4	43,8	31,7	39,8
Nr totale campioni	939	989	864	970	970	954	917	895	775	793	832	731	746	1016	791	753	763	737	754	808	762	766
Nr campioni positivi	158	80	61	57	101	92	59	43	28	23	29	58	56	68	123	140	91	164	157	154	135	172
% campioni positivi	16,8	8,1	7,1	5,9	10,4	9,6	6,4	4,8	3,6	2,9	3,5	7,9	7,5	6,7	15,5	18,6	11,9	22,3	20,8	19,1	17,7	22,5
Varietà esaminate/Varietà coltivate	2,4	2,3	1,9	1,9	2,1	1,6	2,0	1,9	1,7	1,8	1,8	1,7	1,9	2,3	1,2	1,0	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,8
Superficie media/Varietà (ha)	8028,8	6959,5	5967,4	5645,3	5726,9	5607,1	5640,7	5603,0	4978,1	4967,6	4947,9	4770,2	5419,5	6040,3	2348,0	2061,9	1756,3	1524,5	1685,4	1734,3	1583,1	1383,4

* Il numero totale delle varietà in coltivazione non comprende le nuove varietà proposte, il cui numero varia da 8 (nel 1997) a 22 varietà (nel 2002); tali varietà erano dichiarate solo per gruppo di appartenenza

IL PROGETTO Nuova collaborazione con l'Ente Nazionale Risi Riparte Kellogg's Origins

Per aiutare i risicoltori a focalizzarsi su pratiche agricole più sostenibili

Riparte in Italia Kellogg's Origins, il progetto promosso da Kellogg, azienda leader mondiale nella produzione di cereali pronti per la prima colazione e di snack, in collaborazione con Ente Nazionale Risi e due riserie italiane, per aiutare i risicoltori a focalizzarsi su pratiche agricole più innovative che permettano la riduzione dell'impatto ambientale e l'aumento delle produzioni.

Il progetto per la risicoltura, arrivato in Italia nel 2015, fa parte di un programma internazionale che coinvolge diversi Paesi in cui Kellogg opera tra cui Spagna, e Regno Unito.

Gli obiettivi principali del progetto Origins sono: migliorare la qualità delle materie prime, i cereali, in modo sostenibile, garantendo al consumatore finale un alimento di alta qualità, sano e prodotto nel rispetto dell'ambiente. Per questo motivo, grande attenzione è

posta al miglioramento dell'efficienza di utilizzo delle risorse, a preservare la biodiversità e a proteggere gli habitat naturali in cui sono coltivati i cereali. Non di minore importanza, la

proposta di Kellogg è rivolta anche a incrementare la produttività delle aziende agricole.

Già nella prima fase del progetto (nei primi due anni), a seguito dei training, dei monitoraggi e delle pratiche implementate, i risicoltori coinvolti hanno avuto raccolti che mostravano un incremento nella pro-



duzione tra il 4 e l'8% rispetto alla produzione media e una buona riduzione nell'utilizzo dei fertilizzanti chimici.

Il progetto proseguirà nel 2019 in veste rinnovata, sarà coordinato dall'Ente Nazionale Risi e coinvolgerà circa 20 aziende risicole, proposte dalle riserie italiane parte del progetto.

Il progetto, arrivato in Italia nel 2015, fa parte di un programma internazionale che coinvolge diversi Paesi in cui Kellogg opera, tra cui Spagna, e Regno Unito

Nello specifico, le aziende aderenti si adopereranno a realizzare, durante la stagione culturale, alcune buone pratiche di coltivazione mirate al miglioramento dell'efficienza d'uso dei fertilizzanti, alla mitigazione delle emissioni di gas serra e al miglioramento delle tecniche di difesa della coltura.

Una pratica importante per ottimizzare la fertilizzazione è rappresentata, ad esempio, dall'analisi del suolo. Attraverso la conoscenza delle caratteristiche del terreno, infatti, è pos-

sibile pianificare un programma di concimazione bilanciato e adatto alle esigenze della coltura e del tipo di suolo in cui avviene la coltivazione.

Nel contesto della fertilizzazione, l'uso di tecniche di agricoltura di precisione rappresenta un metodo virtuoso di impiego delle risorse. Grazie all'utilizzo di tecnologie in grado di rilevare il vigore e di calcolare il fabbisogno di azoto della coltura è infatti possibile massimizzare la produzione, riducendo allo stesso tempo la quantità di concime applicato, che pertanto risulta impiegato in modo più efficiente.

Dal punto di vista ambientale, differenti sono le pratiche agronomiche applicabili per incrementare la biodiversità, ridurre le emissioni di gas a effetto serra, consentendo, comunque, dei vantaggi in termini produttivi.

L'uso del sovescio, ad esempio, riveste grande interesse sia per l'apporto di sostanza organica di veloce mineralizzazione e dotata di un elevato contenuto di azoto, in modo particolare se effettuato con legumi-

nose, sia per i risvolti legati all'incremento di biodiversità.

La sommersione invernale si inserisce nell'ambito delle tecniche in grado di valorizzare la fertilità dei suoli in quanto in grado di accelerare il processo di degradazione delle paglie, da cui consegue una maggiore disponibilità degli elementi nutritivi per il riso in successione e una minore incidenza dei disordini nutrizionali. Anche in questo caso, la tecnica risulta molto positiva per l'incremento della biodiversità.

Dal punto di vista della difesa della coltura, per la lotta al brusone del riso, è possibile invece migliorare l'efficienza dell'utilizzo dei prodotti fungicidi seguendo i bollettini previsionali rilasciati dalle regioni. Tale supporto consente, infatti, di posizionare gli interventi fungicidi solamente quando sussiste il rischio di infezione e di sviluppo della patologia.

Al termine della stagione colturale sarà organizzato un workshop per divulgare quanto è stato realizzato.

«Con questo progetto Kellogg punta a migliorare la qualità delle materie prime - i cereali - in maniera sostenibile - ha commentato Dave Fitzgerald, Responsible Sourcing Manager, Kellogg Europe - e aiutare i produttori a migliorare le loro pratiche agronomiche e garantire così ai propri consumatori un alimento per la prima colazione di alta qualità, sano e prodotto nel rispetto dell'ambiente. Origins è un progetto a lungo termine per supportare oltre 500 mila coltivatori nel mondo per aiutarli a produrre di più rispettando maggiormente l'ambiente».

I RISULTATI Aggiornati al 6 marzo

Sondaggio semine 2019

Vengono riportate le intenzioni di semina per il 2019 manifestate dai produttori che hanno volontariamente risposto al sondaggio di superficie e che rappresentano circa il 22% degli ettari coltivati nel 2018.

A inizio marzo risultava nel complesso un incremento di circa 3.500 ettari (+1,6%) rispetto alle semine del 2018, per effetto degli aumenti registrati per la tipologia dei Tondi (+1.250 ha) e dei Lunghi A (+3.400 ha). Risulta stabile la tipologia dei Lunghi B, mentre i Medi fanno segnare un calo (-1.200 ha).



SONDAGGIO SEMINE RISO PER IL 2019

Aggiornamento al 6 marzo 2019

Varietà	Previsioni superfici	Superfici 2018 (ha)	Differenza	
			Ha	%
Selenio	16.100	14.171	1.929	13,61%
Centauro	13.900	12.797	1.103	8,62%
Altri Tondi	26.500	28.278	-1.778	-6,29%
Lido	3.300	2.837	463	16,32%
Padano-Argo	170	301	-131	-43,52%
Vialone Nano	3.700	4.338	-638	-14,71%
Varie Medio	1.700	2.574	-874	-33,96%
Loto-Ariete	37.000	38.364	-1.364	-3,56%
S. Andrea	3.100	3.662	-562	-15,36%
Roma e similari	9.100	7.678	1.422	18,52%
Baldo e similari	11.000	11.567	-567	-4,90%
Arborio e similari	20.600	18.294	2.306	12,61%
Carnaroli e similari	18.300	17.997	303	1,68%
Varie Lungo A	4.900	3.072	1.828	59,51%
Lungo B	51.300	51.264	36	0,07%
TOTALE	220.670	217.195	3.475	1,60%
Tondo	56.500	55.246	1.254	2,27%
Medio	8.870	10.050	-1.180	-11,74%
Lungo A	104.000	100.635	3.365	3,34%
di cui da mercato interno	62.100	59.198	2.902	4,90%
Lungo B	51.300	51.264	36	0,07%

NOVITÀ I due prodotti autorizzati con uso eccezionale sono importanti per il controllo di numerose infestanti e per le popolazioni che hanno manifestato delle resistenze

Il Ministero autorizza i principi attivi pretilachlor e floryprauxifen-benzyl

Il Ministero della Salute, con i due decreti dirigenziali del 25 marzo e del 1 aprile 2019 autorizza per situazione di emergenza fitosanitaria ai sensi dell'art. 53 del Regolamento (CE) n. 1107/2009 per 120 giorni i principi attivi pretilachlor e floryprauxifen-benzyl, i cui nomi per la distribuzione commerciale del 2019 saranno rispettivamente Rifit EC 500 (registrazione n.17383) e Loyant 1.0 (registrazione n.17384).

Alla sua sesta autorizzazione eccezionale, Rifit EC 500 si conferma molto importante per il controllo di Alisme (*Alisma spp.*), Zigolo delle risaie (*Cyperus difformis*), Giavoni (*Echinochloa spp.*), Giunchina (*Eleocharis spp.*), Eterantera Limosa (*Heteranthera limosa*), Eterantera Reniforme (*He-*

teranthera reniformis), Quadretone (*Schoenoplectus mucronatus*) anche resistenti, in quanto dotato di un meccanismo d'azione diverso dagli erbicidi comunemente utilizzati in risaia.

Infatti, questo principio attivo, appartenente alla famiglia chimica delle cloroacetammidi, fa parte del gruppo K3 della HRAC e agisce inibendo il processo di mitosi durante la divisione cellulare: è dotato di attività fogliare e residuale e viene rapidamente assorbito nelle prime fasi di germinazione attraverso l'ipocotile, il mesocotile e il coleoptile.

Il prodotto mantiene le due modalità di utilizzo: in pre-semina, alla dose di 2-2.5 l/ha di formulato commerciale da applicare in acqua circa 30 giorni prima della



semina, e in post-emergenza, alla dose di 2 l/ha da applicare su risaia asciutta e con riso ad una foglia vera, da solo o in miscela.

Loyant 1.0 ha ottenuto la sua prima autorizzazione eccezionale e si presenta sul mercato come un valido ed efficace strumento nel controllo di infestanti annuali quali giavoni, ciperacee e alisma-

taceae, controllando anche gli individui e le popolazioni che hanno sviluppato tolleranza/resistenza ad altri principi attivi (quali inibitori ALS, inibitori AC-Case e sostanze quali glifosate,

propanile e quinclorac). Appartenente alla famiglia chimica degli arylpicolinati e facente parte del gruppo delle auxine sintetiche ad azione erbicida (HRAC gruppo O), floryprauxifen-benzyl agisce come inibitore delle auxine, rappresentando un meccanismo d'azione alternativo per il controllo delle infestanti target.

Si tratta di un erbicida sistemico, principalmente assorbito dalle foglie e in minor misura anche dalla radici delle piante, poi traslocato attraverso il floema e lo xilema accumulandosi nei tessuti meristemati.

Il prodotto prevede due modalità di applicazione: in pre-semina, alla dose di 1.2 l/ha di formulato commerciale da applicare su infestanti già nate fino ad una settimana prima della semina, e in post-emergenza, alla dose di 1.2 l/ha allo stadio di due foglie fino alla piena botticella del riso.

Loyant 1.0 può essere usato su risaia sgrondata, anche in bagnasciuga e su risaia seminata in asciutta, seguendo le modalità di applicazione riportate in etichetta.

SPERIMENTAZIONI Si prosegue con lo studio di altri due principi attivi: il profoxydim e l'imazamox

Il Progetto RESIDUI va avanti anche nel 2019

Si vuole condurre la risicoltura italiana verso una maggiore sostenibilità ambientale in merito all'uso degli agrofarmaci

Il progetto Residui è un'attività finanziata totalmente da Ente Nazionale Risi che ha il fine di studiare la residualità di alcuni agrofarmaci utilizzati in risicoltura nella granella di riso, nella pianta e nelle matrici ambientali di suolo e acqua di risaia.

Il progetto è iniziato nel 2017 con lo studio di tre principi attivi: quinclorac, azoxystrobin e difenoconazolo. L'erbicida quinclorac è stato esaminato in quattro appezzamenti sperimentali; i fungicidi azoxystrobin e difenoconazolo sono stati indagati in due camere di risaia. I campioni analizzati nel solo 2017 sono stati 108, dei quali 38 rappresentati dalla granella di riso, suddivisa nelle tipologie commerciali risone, semigreggio, bianco e parboiled.

Nel 2018, l'attività è stata intensificata e ha previsto lo studio del glifosate (abbinato al suo metabolita AMPA), oxadiazon e cycloxydim monitorati, rispettivamente, in 10, 6 e 8 appezzamenti sperimentali.

Il numero di campioni analizzati nella campagna agraria 2018 è stato pari a 240, di cui 72 di granella,



suddivisi nelle tipologie commerciali risone, semigreggio e bianco.

Data la rilevanza dell'argomento e l'importanza di approntare attività sperimentali che conducano la risicoltura italiana verso una maggiore sostenibilità ambientale in merito all'uso degli agrofarmaci, Ente Nazionale Risi, per mezzo del proprio Centro Ricerche, ha deciso di proseguire tale progetto con lo studio di altri due principi attivi: pro-

foxydim e imazamox. Per ciascun erbicida, le indagini verranno svolte in quattro appezzamenti sperimentali di cui due gestiti con la tecnica della semina interrata e due seminati a spaglio in acqua. La localizzazione degli appezzamenti sarà rappresentativa della pratica culturale adottata e variegata in funzione delle differenti condizioni pedoclimatiche.

Il numero totale dei campioni analizzati sarà pari a 84

suddiviso tra granella di riso (28), piante (16), suoli (16) e acque (24).

I risultati dei tre anni di indagine verranno divulgati tramite la partecipazione a convegni di settore e analizzati con le Istituzioni preposte. Lo studio condotto potrà essere utilizzato per l'individuazione di eventuali strategie di mitigazione dell'utilizzo di prodotti fitosanitari basate su dati oggettivi, in modo da condurre la risicoltura italiana verso

Ristec, se ne parla il 15 aprile al CRR

E' in programma un nuovo incontro tecnico e la visita ai campi dimostrativi del Progetto RISTEC.

Si tratta dell'iniziativa che intende diffondere l'impiego di agrotecniche alternative, quali la sommersione invernale dei suoli, il sovescio di colture intercalari e le lavorazioni conservative, ritenute particolarmente idonee ad affrontare criticità intrinseche della risicoltura italiana quali la riduzione della dotazione in sostanza organica del suolo e quindi della sua fertilità chimica e biologica, la bassa efficienza d'uso dei fertilizzanti azotati di sintesi in risaia e le emissioni in atmosfera di gas serra (es. metano).

L'appuntamento è per il prossimo lunedì 15 aprile, a partire dalle ore 14, presso il Centro Ricerche sul Riso a Castello d'Agogna (Pv).

Durante la prima parte del pomeriggio, è prevista una presentazione in aula dei risultati relativi all'anno 2018 inerenti la sommersione invernale dei suoli, il sovescio e le lavorazioni conservative.

Successivamente, intorno alle 15.30, è in programma la visita ai campi dimostrativi allestiti al Centro Ricerche sul Riso (sommersione invernale), Nicorvo (sovescio) e Pieve Albignola (lavorazioni conservative).

una maggiore sostenibilità ambientale ponendo, tuttavia, attenzione alle esigenze produttive e di redditività delle aziende risicole.

Si coglie l'occasione per ringraziare le aziende che hanno contribuito e collaboreranno alla realizzazione del progetto.

Riso grande protagonista tra gli studenti sorrentini

Il riso sbarca a Sorrento. Non che al corso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" dell'Istituto polispecialistico San Paolo della ridente località della costiera amalfitana il prezioso cereale sia sconosciuto, anzi. Però lì si è voluto organizzare dei seminari tecnici che ne approfondissero caratteristiche e specificità, sia in termini di prodotto sia per il suo utilizzo in cucina.

Alla buona riuscita del corso, rivolto alle classi quarte e quinte, ha contribuito Cesare Rocca, tecnico dell'Ente Nazionale Risi, che ha tenuto lezioni in classe e in cucina agli studenti. «Ho tenuto un paio di lezioni spiegando cos'è la risicoltura, la coltivazione, l'importanza dell'ambiente in cui il riso cresce fino ai temi della sua commercializzazione - ha spiegato Rocca - Quindi ci siamo spostati in cucina dove si è svolto uno show cooking con il professor Filippo De Maio che ha coinvolto tutti gli studenti e ha visto la partecipazione dello chef stellato sorrentino Peppe Aversa. Insieme abbiamo realizzato diversi risotti



arancini e sushi».

Un seminario talmente ben riuscito che la dirigente scolastica dell'Istituto sorrentino, Paola Cuomo, ha già richiesto all'Ente Nazionale Risi di ripetere l'esperienza il prossimo anno.



Due immagini dell'esperienza sorrentina, presso l'Istituto polispecialistico San Paolo, a cui ha partecipato Cesare Rocca, tecnico dell'Ente Nazionale Risi

LA COMPAGNIA SPECIALIZZATA IN AGRICOLTURA
N°1 IN EUROPA



VH ITALIA
ASSICURAZIONI

L'azienda agricola è esposta
ad una pluralità di rischi derivanti da avversità atmosferiche.

Per la sua sopravvivenza ed un successo garantito
è fondamentale un'adeguata copertura assicurativa.

Si affidi all'esperienza di chi, da oltre 190 anni,
si impegna per proteggere il futuro degli agricoltori.



VH ITALIA · Viale del Commercio, 47 - 37135 Verona
Tel: 045 8062100 · Fax: 045 8062108 · info@vh-italia.it · www.vh-italia.it

Speciale Dietidea - La Dieta del Riso

A cura di Publi(i)N
Informazione pubblicitaria

Metti il Professor Sorrentino con Riso Scotti e la dieta non è più una fatica ma un piacere

E' nata Dietidea®: pratica, ipocalorica e detox. Concilia desiderio di salute e bontà a tavola, tempi risicati e praticità, vita spesso fuoricasa e pasti pronti e bilanciati

Alzi la mano chi non ha mai fatto il proposito di mettersi a dieta. Tutti con il braccio abbassato... Già, perché l'intenzione di perdere qualche chilo è passata nella mente di chiunque di noi. Solo che dai buoni propositi alla realtà...

Sappiamo con quanta fatica si riesce a seguire correttamente un regime dietetico: per problemi di tempo, di impegni legati anche alla famiglia, oppure più semplicemente perché non si ha voglia di pesare e dosare tutto.

Fino ad oggi chi sentiva il bisogno di perdere peso aveva due alternative difficilmente conciliabili: o seguire con attenzione la dieta prescritta da un nutrizionista, soluzione affidabile ma spesso estremamente impegnativa; oppure acquistare beveroni e barrette, alimenti chiave delle diete "fai-da-te".

D'ora in avanti, però, c'è una nuova soluzione a tutti questi problemi: si chiama **Dietidea®** ed è frutto della collaborazione tra il Professor Ni-

cola Sorrentino, uno tra i più grandi nutrizionisti italiani - che ha pubblicato più di 15 libri sul tema - e un marchio di garanzia qual è Riso Scotti, riconosciuto tra i brand leader

del settore alimentare italiano. Così è nata **Dietidea®: pratica, ipocalorica e detox**, che ha come base

"La Dieta del Riso" è un metodo innovativo e unico, che permette, con il costante

supporto dello specialista - perché è come essere seguiti passo a passo dal nutrizionista! - di osservare una dieta

ipocalorica bilanciata, a base di proteine del riso e di alimenti gradevoli e gustosi, perfetta anche per chi ha poco tempo per cucinare o

condimenti e gli integratori.

#COMPLETA

Un kit completo per 7 giorni di dieta che, nutrendo l'organismo con alimenti totalmente vegetali, promuove tutti gli effetti benefici del programma Dietidea®.

#BILANCIATA

Due menù ipocalorici equilibrati e disintossicanti, uno specifico per l'uomo di circa 1.300 kcal e uno specifico per la donna di

circa 1.000 kcal.

#PRATICA (E VELOCE)

Comode confezioni monodosate, pronte in pochi minuti, adatte anche in ufficio. La praticità di una dieta è la carta vincente per portarla a termine.

#APPETITOSA

Dietidea® è un percorso alimentare equilibrato e non troppo restrittivo; è un protocollo dietetico con vere e proprie ricette

come la paella o lo spezzatino, non sono presenti pasti affamanti o insipidi e neanche beveroni. Al contempo, è rispettata la massima qualità: tutti i piatti sono privi di conservanti, coloranti, esaltatori di sapidità.

Perdi peso e non ti pesa: non devi pesare nulla, non devi pensare a nulla



trascorre molto tempo fuori casa.

Le cinque #keywords di **Dietidea®**:

#ORGANIZZATA

Una scatola al giorno, con i 3 pasti principali, gli snack, le tisane, i

il riso, alimento buono, sano e digeribile. Finalmente, oggi si possono così conciliare desiderio di salute e bontà a tavola, tempi risicati e praticità, vita spesso fuoricasa e pasti pronti e bilanciati.



Che benefici!

Ecco i benefici di **Dietidea®**

ACCELERA IL METABOLISMO

Aiuta a bruciare più velocemente le calorie.

RIDUCE IL GONFIORE

In pochi giorni si riduce la circonferenza della vita e ci si sente più leggeri.

DEPURA IL CORPO

Libera l'organismo dalle tossine in eccesso.

IL PESO CALA

Subito più attivi e carichi di energia!

Si può acquistare solo online! Cerca il kit sul sito www.dietidea.com

Cosa si deve fare per avere **Dietidea®**? Dove la si trova?

Basta andare sul sito www.dietidea.com e acquistarlo! Già, perché la proposta di Riso Scotti è originale e unica anche nella sua forma di distribuzione in quanto punta sull'e-commerce, che rivoluziona il concetto di "negozio". In ogni caso, vista l'alta richiesta, è stata attivata la procedura di vendita anche tramite Customer Service, al Numero Verde 800-913295.

Scegliere prodotti di qualità e salutarità è divenuta una vera e propria tendenza; ed è sempre più semplice e facile rintracciare e acquistare i propri prodotti preferiti online. Nel panorama digitale, infatti, quello che fa la differenza sono i servizi a

disposizione dei consumatori che migliorano l'esperienza e la fruizione dei prodotti, oltre ai benefici in termini di risparmio, di tempi e costi.

E non finisce qui. Sul sito www.dietidea.com c'è uno spazio dedicato alla condivisione di informazioni e notizie con un'area Blog in cui i contenuti varieranno dai "consigli del nutrizionista" scritti direttamente dal Professor Sorrentino, alle "ricette per mangiare sano".

Inoltre, è attivo un servizio di Sales Assistance, attraverso cui il consumatore potrà interagire con un esperto in grado di rispondere immediatamente a tutte le domande e supportarlo nel suo processo d'acquisto.

A chi si rivolge Dietidea®? La soluzione giusta per tutti

Il Professor Sorrentino ha costruito due programmi completi, per rispondere alle esigenze sia della donna sia dell'uomo:

• **DONNA**

Grazie al menù bilanciato che fornisce al corpo una combinazione di micro e macronutrienti, Dietidea® Donna prevede un apporto calorico di 1.000 Kcal, stimola la diuresi e la depurazione dell'organismo, favorendo l'eliminazione delle tossine. Non solo dimagrimento, dunque, ma anche programma detox, ricco di antiossidanti.

• **UOMO**

Il menù uomo è stato appositamente studiato per fornire un maggior apporto calorico, 1.300 Kcal, secondo le necessità. Associata ad un mi-

nimo di attività fisica, **Dietidea® Uomo** riattiva il metabolismo e aiuta a eliminare i grassi di deposito.

In generale, **Dietidea®** è adatta a tutte le persone in buona salute, che vogliono rimettersi in forma in un tempo breve migliorando il proprio benessere psico-fisico, e avendo la garanzia della massima qualità dei prodotti consumati. Essendo senza lattosio e senza proteine animali è ideale anche per chi segue un'alimentazione vegetariana, per gli intolleranti al lattosio, per chi manifesta sensibilità alla glutine (non per i celiaci conclamati).



Ecco la giornata tipo della Dieta del Riso

Il ruolo di **Orofilia®**, integratore a base di **Clorofilla** ed erba medica con spiccate proprietà antiossidanti, disintossicanti e purificanti

A questo link https://nimda.dietidea.com/media/contentmanager/content/piano-alimentare_1_.pdf è consultabile e scaricabile il piano alimentare completo **Dietidea®**.

Ma volendo analizzare una giornata tipo, possiamo evidenziare quattro momenti di consumo, tutti importanti: la colazione, che prevede una gustosa Barretta di riso e cioccolato, accompagnata da Acqua alla mandorla, fresca e leggera; il pranzo, con un "piatto forte", facile e veloce da preparare, accompagnato dalle Minigallette di riso con Chia e Quinoa; lo spuntino spezza-fame all'ora della merenda, con un goloso Croccante di riso, pistacchi e miele; la

cena, con un'altra ottima ricetta completa, l'aggiunta di olive sfiziose e delle dosi di condimento, olio e aceto, per rifinire eventuali verdure cotte o crude.

A piacimento, poi, nell'arco della giornata, si potranno consumare tè e tisane: le bustine di Tisana Pancia Piatta, per aiutare a eliminare il gonfiore addominale, e Tisana Gambe snelle, per favorire la circolazione e il drenaggio delle gambe, sono comprese nel kit!

E, in ultimo, ma importantissimo! Prima della colazione, il Professor Sorrentino ha inserito nel piano alimentare una compressa di **Orofilia®**, e prima del pranzo e della cena una bustina di

Oroslim®, tutto da assumere con abbondante acqua naturale: sono due veri toccasana esclusivi, che aumentano l'efficacia del programma **Dietidea®**, e sono consigliati anche per un corretto mantenimento del benessere riacquisito dopo la settimana di dieta.

Orofilia® è un integratore a base di Clorofilla ed erba medica, con spiccate proprietà antiossidanti, disintossicanti e purificanti, che aumenta le difese immunitarie e diminuisce l'assorbimento intestinale del colesterolo.

La composizione innovativa di **Oroslim®**, invece, è stata studiata specificatamente per trarre il massimo beneficio dall'azione sinergica

di principi attivi, vitamine, nutrienti, fitonutrienti e antiossidanti, capaci di restituire benessere, salute e un sano equilibrio all'organismo. I fitonutrienti contenuti hanno un ruolo interessante sul controllo del peso, stimolano l'ossidazione dei grassi e accelerano il metabolismo energetico.

DIETIDEA

Per ulteriori informazioni: www.dietidea.com
Customer Service: Numero Verde 800-913295 -
customer-care@dietidea.com

NORMATIVE Le nuove direttive sono in vigore dalle semine di quest'anno

Riso classico, ecco le nuove regole per aderire al sistema di tracciabilità

Enrico Losi

Come già scritto nel numero di dicembre, a partire dalle semine del 2019 le regole per l'adesione al sistema di tracciabilità varietale del riso "classico" saranno diverse rispetto a quelle previste per le semine del 2018.

Infatti, il Decreto interministeriale 8 novembre 2018 ha stabilito un dosaggio minimo di semine certificate necessario per la produzione di riso "classico" che, sulla base di quanto specificato dal CREA, dovrà ammontare ad almeno 180 kg a ettaro.

In caso di semina a file interrate il decreto prevede una tolleranza del 5% in meno rispetto ai 180 kg a ettaro per le varietà Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma, S. Andrea e Vialone Nano, il che significa che il

Seme certificato necessario per la produzione di riso classico (valori espressi in kg per ettaro)			
Varietà	Quantitativo minimo in caso di semina in acqua	Quantitativo minimo in caso di semina interrata a file	Quantitativo minimo in caso di semina con l'utilizzo della pacciamatura
Arborio	180	171	50
Baldo	180	171	50
Carnaroli	180	171	50
Ribe	180	162	50
Roma	180	171	50
S. Andrea	180	171	50
Vialone Nano	180	171	50

dosaggio minimo dovrà essere di 171 kg a ettaro.

Per la varietà Ribe il decreto prevede, invece, una tolleranza del 10% in meno rispetto ai 180 kg a ettaro, portando il dosag-

gio minimo a 162 kg a ettaro.

In caso di utilizzo della tecnica della pacciamatura, il dosaggio minimo di semente certificata è fissato a 50 kg a ettaro e

varrà per tutte le sette varietà classiche.

Pertanto, si raccomanda a tutti coloro che vorranno presentare istanza di adesione al sistema di tracciabilità varietale del

riso "classico" di attenersi alle disposizioni sopra richiamate; in caso contrario l'istanza non potrà essere accolta.

Si ricorda che per le semine di quest'anno l'istanza di adesione e la relativa denuncia di superficie dovranno essere presentate all'Ente Risi entro e non oltre il 20 luglio 2019 e che i documenti comprovanti l'acquisto di semente certificata (Certificati di Trasferimento Risone, fatture di acquisto e cartellini) dovranno essere conservati in azienda (in originale o in copia) in modo da poter essere esibiti in caso di eventuali verifiche per il rispetto della tracciabilità varietale.

Si raccomanda a tutti gli operatori della filiera che intervengono nel processo di produzione del riso "classico" di indicare la dicitura "classico" in tutti i documenti in uso (es. Certificati di Trasferimento Risone, DDT, fatture di vendita, contratti di compravendita, contratti di conto lavorazione, registri di carico e scarico, registro "N", registro "O", denunce di rimanenza mensili, schede di lavorazione, schede di magazzino) in modo da garantirne la tracciabilità.



COMMISSIONE EUROPEA La decisione dopo il consistente aumento dell'import di riso semigreggio non basmati che però non ha riguardato gli EBA

Dazio di 65 euro sull'import nell'Ue di riso semigreggio

Enrico Losi

Dall'8 marzo le importazioni nell'Unione europea di riso semigreggio sono assoggettate al pagamento di un dazio di 65 euro alla tonnellata.

Lo ha stabilito il regolamento di esecuzione (UE) 2019/371 della Commissione del 7 marzo 2019 per effetto del volume di importazione di riso semigreggio diverso dal basmati, registrato nel periodo 1° settembre 2018 - 28 febbraio 2019, che si è attestato a 265.824 tonnellate.

Il metodo per la fissazione del dazio sul riso semigreggio risale al 2005 a seguito di un accordo siglato dall'allora Comunità europea e dagli Stati Uniti d'America

che all'epoca rappresentavano il maggior esportatore di riso semigreggio diverso dal basmati verso l'Europa. Nell'accordo sono stabiliti tre diversi livelli di dazio (30 euro, 42,5 euro e 65 euro alla tonnellata) che vengono attivati a seconda del livello di importazione registrato nel primo semestre e alla fine di ciascuna campagna di commercializzazione.

Il metodo di fissazione permet-



te di riequilibrare il mercato perché più è alto il volume di importazione più è probabile che si superi la soglia oltre la quale il

dazio viene incrementato dalla Commissione europea. Naturalmente è previsto anche il caso inverso. Si consideri che il dazio sul riso semigreggio non veniva modificato da marzo 2012, in quanto per 7 anni i volumi di importazione di riso semigreggio diverso dal basmati sono sempre risultati sufficientemente bassi da non determinare neanche la fissazione del livello intermedio del dazio che è pari a 42,5 euro alla tonnellata.

Nella campagna corrente, invece, abbiamo assistito a una cavalcata delle importazioni di riso semigreggio diverso dal basmati tale da determinare, per la prima volta, il passaggio dal valore minimo del dazio (30 euro) direttamente al suo valore massimo (65 euro).

Ora che il dazio è stato fissato a 65 euro alla tonnellata, è lecito aspettarsi un rallentamento delle importazioni di riso semigreggio e alla fine di agosto la Commissione europea valuterà se il calo delle importazioni sarà stato sufficiente da determinare una riduzione del dazio; in tal caso il nuovo dazio, 42,5 euro oppure 30 euro alla tonnellata, varrà dall'entrata in vigore del regolamento di fissazione del nuovo livello (tra il 1° e il 10 settembre 2019) fino ad almeno il 29 febbraio 2020, quando la Commissione effettuerà la verifica delle importazioni del primo semestre della campagna.

SEMINIAMO FIDUCIA

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

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

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

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

Banco Desio
Tutti i giorni con te.

I Consorzi irrigui hanno lanciato l'invito a tornare alla tradizionale semina in acqua e sommersione continua delle risaie almeno per quest'anno

Mentre "Il Risicoltore" sta per andare in stampa si annunciano piogge su tutto il Nord del Paese... Speriamo che l'acqua che scenderà possa contribuire ad alleviare quella che è una vera e propria emergenza che ha colpito in questo primo periodo dell'anno tutta l'area di coltivazione del riso. In ogni caso, le difficoltà non mancheranno, perché il problema più grave è la scarsa disponibilità di neve sulle montagne, il che comporterà di utilizzare al meglio la poca risorsa idrica disponibile.

L'allarme è stato lanciato nelle scorse settimane dall'Associazione Nazionale dei Consorzi per la Gestione e Tutela del Territorio e delle Acque Irrigue che comprende l'Associazione Irrigazione Ovest Sesia, l'Associazione Irrigazione Est Sesia e il Consorzio di bonifica della Baraggia Biellese e Vercellese. Secondo loro, il rischio che si corre è la possibilità davvero elevata che nel mese di luglio non ci sia acqua sufficiente per consentire al riso di completare il ciclo



produttivo. Per questo hanno lanciato l'invito a tornare all'irrigazione tradizionale almeno per quest'anno (la tecnica della "pesta" nei terreni bibuli), operando le pratiche agricole, che consentono la sommersione delle risaie già nel mese di aprile, non posticipandola a periodi in cui la disponibilità d'acqua potrebbe essere ancora minore.

«La crescente diffusione della semina interrata a file - spiegano in un comunicato - agevola l'attività degli agricoltori nelle prime

fasi di vita del riso, ma richiede la disponibilità di un grande quantitativo idrico da distribuire verso la fine del mese di maggio, quasi contemporaneamente alla prima bagnatura del mais. Questa nuova tecnica culturale - continuano - non garantisce però la fase di "accumulo" e la risorsa idrica disponibile potrebbe quindi non essere sufficiente per consentire la copertura irrigua di tutto il comprensorio. Con la "semina interrata" - concludono - si rischia così di alterare la complessità e la

particolarità di un sistema irriguo unico, che necessita invece di tutela e di strumenti speciali da parte delle Istituzioni per garantire un servizio pubblico fondamentale anche in termini ambientali».

E spiegano perché la loro proposta di puntare sulla sommersione delle risaie sarebbe la soluzione ideale. «La pianura di Vercelli, Novara e della Lomellina (dove si coltiva oltre il 90% della produzione risicola italiana, che rappresenta il 50% di quella europea) - espongono nel comunica-

to - è un contesto unico al mondo (il cosiddetto "mare a quadretti"), caratterizzato da una rete di canali così fitta e tecnicamente virtuosa da essere considerata patrimonio ambientale. Le quantità d'acqua prelevata dai fiumi è pari a circa 280 metri cubi al secondo. Nel pieno della stagione irrigua, una volta completata la sommersione delle risaie, la portata effettivamente distribuita ammonta in realtà ad oltre 390 metri cubi al secondo su una superficie di circa 250.000 ettari. Questa

"moltiplicazione" della disponibilità idrica è dovuta al fatto che la rete dei canali, con la naturale pendenza dei terreni e l'interconnessione tra acque superficiali e sotterranee, consente il riutilizzo per più volte delle stesse acque con l'ulteriore effetto di accumulare nella falda freatica grandi volumi d'acqua che, in lento movimento durante l'estate, raggiungono i fiumi, dai quali è stata prelevata, svolgendo una funzione di "riserva" fondamentale per l'intera pianura padana».

Tecnologia al servizio della natura

IMPEGNO, SVILUPPO E RICERCA COSTANTE DAL 1967

Da oltre mezzo secolo la **Ravaro**, nata nel 1967 come officina di piccola carpenteria è oggi un punto di riferimento nel mondo degli impianti per la lavorazione dei cereali, dallo stoccaggio all'essiccazione, in particolare per il settore del riso.

Alla testa dell'azienda ci sono i due fondatori, i fratelli Gianangelo, classe 1945, e Giorgio Ravaro, del 1950, nati entrambi a Novara: il primo è focalizzato sulla cantieristica, il secondo sulla parte produttiva, ma entrambi si dedicano alla commercializzazione degli impianti. Da anni, poi, è presente anche la seconda generazione: la figlia di Gianangelo, Roberta, negli uffici di via Vespolate da più di vent'anni e segue la parte amministrativa, e il figlio di Giorgio, Enrico, che dopo la laurea in Economia e Commercio, quattro anni fa, è approdato dietro una scrivania della Ravaro occupandosi, in particolare, della qualità dei prodotti e della parte commerciale. I risultati evidenziano negli anni un costante progresso della Ravaro Costruzioni Meccaniche. Nel nuovo millennio, anche nei periodi di difficoltà, è riuscita a costruire 20-25 impianti all'anno, arrivando, nelle

stagioni migliori, anche a un centinaio all'anno. La richiesta di lavoro è cresciuta anche con l'evoluzione degli impianti che ha alleggerito le fatiche dei risicoltori, una volta costretti a pesanti lavorazioni in cascina, anche solo per togliere l'umidità del riso. «Oggi basta portarlo a casa e metterlo in essiccatoio. Poi si deve solo schiacciare un bottone. Addirittura oggi si può monitorare il riso minuto per minuto: con delle sonde siamo in grado di sapere in qualsiasi momento quale grado di umidità e di temperatura abbiamo, qual è il livello di conservazione: vale per lo stoccaggio come per l'essiccazione. E se per caso c'è qualcosa che non va, il nostro impianto invia un segnale di allarme per chiedere di intervenire. Praticamente si può tenere continuamente sotto controllo qualsiasi impianto». Insomma, si può davvero dire che gli sforzi della Ravaro Costruzioni Meccaniche vanno nella direzione di ottimizzare il lavoro dei risicoltori. «E il traguardo dei 50 anni è motivo d'orgoglio, per noi, per le nostre famiglie e i nostri collaboratori che si sono prodigati per aiutarci a raggiungere l'attuale quota di mercato sia locale che nel mondo».



RAVARO
COSTRUZIONI MECCANICHE

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



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

L'ANNIVERSARIO Le iniziative in occasione dei 500 anni della morte del genio toscano che tanto ebbe a che fare con l'acqua

Tutti insieme nel nome di Leonardo da Vinci

Si mobilitano ETVilloresi, Ente Nazionale Risi, Consorzio del Ticino e Associazione d'Irrigazione Est Sesia

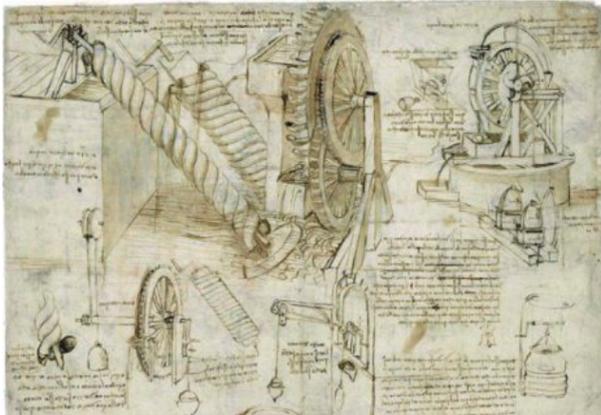
Nel 500esimo anniversario della morte di Leonardo da Vinci tutti uniti per celebrare il grande evento. A cominciare da un'importante mostra che aprirà i battenti a Novara il prossimo 22 maggio.

A inizio marzo, si sono riuniti a Milano il presidente di ETVilloresi Alessandro Folli col direttore generale Laura Burzillieri, i presidenti dell'Ente Nazionale Risi Paolo Carrà e del Consorzio del Ticino Alessandro Ubiali e il direttore generale dell'Associazione d'Irrigazione Est Sesia Mario Fosatti per parlare delle possibili iniziative da promuovere nel corso del 2019 - collegialmente e in modo sinergico - nel 500esimo anniversario della morte del genio vinciino, in particolare in relazione alla valorizzazione dell'acqua distribuita, tra Lombardia e Piemonte, attraverso il sistema idrico artificiale, regolato dai Consorzi di bonifica.

Già calendarizzata, da parte del Consorzio Est Sesia, la mostra "Leonardo 'maestro d'acque' - Tracce del Genio nelle vie d'acqua nel territorio novarese", prevista al Castello di Novara

dal 22 maggio al 6 giugno, una bella esposizione di mappe, documenti e studi sulle rogge e i navigli di epoca sforzesca con allestimento delle macchine di Leonardo, conservate all'Ecomuseo del Mulino di Mora Bassa di Vigevano.

Da parte dell'Ente Nazionale Risi, Carrà ha dato la disponibilità a collaborare in ambito istituzionale nella realizzazione delle iniziative in vario modo. Innanzitutto proponendo l'allestimento della mostra fotografica "Underwater farming", già presentata anche al parla-



mento europeo; e mettendo a disposizione una "reatrice" per dimostrazioni della lavorazione del riso e alcune strutture in capo all'Ente Risi come la sala

Alcuni studi sull'acqua di Leonardo da Vinci

convegni presso il Centro Ricerche sul Riso, con capienza di 250 posti e schermo per proiezioni, con la relativa possibile visita allo stesso Centro. Carrà ha anche specificato di avere dei video utili ad approfondire i temi in questione che potrebbero essere divulgati, come i filmati "Italian Ricelands" e cinque filmati che raccontano la realtà risicola, tra cui uno specifico dedicato al tema dell'acqua ("Professione acquaiolo");

inoltre, a partire da luglio 2019, sul tema sarà pronto un filmato di realtà virtuale "Con i piedi nell'acqua".

Il presidente dell'Ente Nazionale Risi ha poi precisato che tramite il Centro Ricerche sul Riso, nel corso degli ultimi anni sono stati realizzati alcuni progetti scientifici incentrati sul tema dell'acqua: Biogesteca, Poloriso, GS Ruse, WatPad; è invece in corso il progetto Ristec iniziato nel 2018. L'Ente ha poi presentato il progetto Riswagest, che risulta in graduatoria per l'approvazione definitiva.

Sicurezza alimentare, i dati dell'Unione europea

Le notifiche del sistema di allerta dell'Unione europea, inerenti al riso e prodotti derivati per l'anno 2018, sono in aumento rispetto all'anno precedente, avvicinandosi ai valori registrati nel 2011 e nel 2012. Sono preponderanti i respingimenti alla frontiera (43%) e si segnala che le notifiche per informazione sono quasi raddoppiate rispetto al 2017, raggiungendo il 38% del totale.

Tra i prodotti presi in considerazione, la maggior parte delle notifiche ha riguardato il riso nel 67% dei casi, mentre nel 2017 corrispondeva al 46%.

Per quanto riguarda il tipo di rischio, si osserva una netta preponderanza dei residui di agrofarmaci che unitamente a altre sostanze non autorizzate rappresenta il 48% del totale.

Il maggior tipo di rischio segnalato è quello relativo alla presenza di residui agrofarmaci (21 segnalazioni), seguito da micotossine (10) e dalla presenza di sostanze non autorizzate (7), mentre per quel che riguarda il Paese di origine del prodotto da cui è arrivato il maggior numero di notifiche, risulta essere l'India (18), seguita dalla Cina (12) e del Pakistan.

Comunicazione, bando aggiudicato

Il bando indetto dall'Ente Risi per le attività informative e divulgative del riso coltivato in Italia è stato vinto da Ab Comunicazioni. Ha prevalso nella classifica finale su Weber Shandwick e Grapho.

L'incarico prevede di portare avanti un piano di divulgazione delle conoscenze sulle peculiarità del riso coltivato in Italia in tutti i suoi ambiti, da ideare e realizzare sulla base delle informazioni che saranno fornite dall'Ente Nazionale Risi. L'obiettivo è quello di accrescere la consapevolezza nel consumatore della bontà del riso e delle sue peculiari qualità: dalle caratteristiche salutistiche alle innumerevoli varietà, dalle norme che ne tutelano la commercializzazione - in particolare del cosiddetto "riso classico" - fino alla conoscenza dei risi a denominazione di qualità DOP e IGP.



Bloc notes

di Paolo Guttardi

Cresce l'affitto in agricoltura

E' in crescita l'affitto in agricoltura e questo soprattutto grazie alla possibilità di stipulare contratti agrari in deroga alla normativa vigente (art. 45 legge 203/82 sulle norme dei contratti agrari), secondo la quale sono validi anche gli accordi in deroga non aventi natura transattiva e stipulati tra le parti con l'assistenza delle Organizzazioni agricole. In questo modo proprietari e affittuari contrattano liberamente una durata dei contratti inferiore rispetto ai 15 anni previsti dalla legge 203/82. Ma la corta

durata è di norma solo un modo con il quale le parti rivedono, in occasione del consueto rinnovo, le condizioni contrattuali (canone di affitto, in particolare) al fine di adattarli alle mutate condizioni economiche: prezzo dei prodotti agricoli e contributi Pac.

Danni da fauna selvatica, chieste misure

Confagricoltura richiama ancora una volta l'attenzione delle Istituzioni sui problemi connessi alla proliferazione della fauna selvatica che sta provocando danni materiali ed economici alla po-

polazione e alle imprese, soprattutto a quelle legate all'agricoltura e all'allevamento. Lupi, cinghiali e, nella zone irrigue, le nutrie, senza contare gli stormi di piccioni e altri volatili, stanno mettendo a dura prova l'economicità delle aziende agricole. A lanciare l'allarme è Confagricoltura che, con riferimento alle iniziative parlamentari che riguardano interventi di semplificazione in materia di gestione della fauna selvatica, chiede che venga presa in adeguata considerazione l'ipotesi di modifica delle norme che affrontano un tema che ha rag-

giunto ormai livelli insopportabili. Nonostante la Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome si sia già espressa favorevolmente su proposte che vanno in tal senso, Confagricoltura rileva una fase di preoccupante stallo dell'iter legislativo, che denota una sottovalutazione di un fenomeno. «Appare del tutto incomprensibile - rimarca l'Organizzazione agricola - perché in Italia sia impossibile realizzare quanto succede nel resto d'Europa, dove la gestione della fauna selvatica avviene con un maggior rispetto del regolare esercizio delle attività produttive».

Artigiani o agricoltori?

I contoterzisti, o meglio le imprese agromeccaniche, sono artigiani o imprenditori agricoli? Il dilemma è tutto da risolvere, sep-

pure già si delineano caute aperture: entrambi investono in tecnologia e qualità del prodotto e fanno parte di un'unica strategia, così a livello politico si preannuncia il disegno di un quadro normativo che comprenda anche gli agro meccanici. Il che potrebbe voler dire, fuor di metafora, l'accesso della categoria ai già scarsi incentivi per l'innovazione previsti dai Piani di Sviluppo Rurale (PSR). Categoria ben vista peraltro dai costruttori di macchine agricole, ottimi clienti per macchine innovative.

Da ricordare allora che la Regione Piemonte sta aprendo il Bando per la misura 4.1.1 (investimenti nelle aziende agricole) con una dotazione finanziaria di 13 milioni di euro e il Bando per la misura 6.1.1 (insediamento giovani) con una disponibilità di 4 milioni di euro.

www.enterisi.it

Servizio di Assistenza Tecnica		
Telefono	Tecnico	Sede di lavoro
320 43 25 357	Simone Boffin	Codigoro
320 43 25 358	Alessandra Bogliolo	Novara
334 61 60 527	Fabio Mazza	Pavia
320 43 25 360	Massimo Zini	Pavia
320 43 25 361	Bruna Marcatò	Mortara
320 43 25 362	Cesare Rocca	Vercelli
320 43 25 363	Carlotta Caresana	Vercelli
320 43 25 366	Gianluca Bertone	Vercelli
320 43 25 364	Lucio Zermiani	Isola della Scala
320 43 25 365	Sandro Stara	Oristano
320 43 25 367	Massimo Giubertoni	Novara
320 43 25 368	Franco Sciorati	Pavia

IL TROVAUFFICIO

<p>Sede Sede Centrale</p> <p>Indirizzo Via San Vittore, 40 Città 20123 Milano Telefono 02 8855111 Fax 02 861372 E-mail info@enterisi.it Orari Lun-Ven: 9,30-12,30 13,30-17,00</p> <p>Servizi Presidenza Direzione Generale Area mercati e Rapporti UE Amministrazione - Personale URP - CED</p> <p>Sede Centro Ricerche sul Riso</p> <p>Indirizzo Strada per Ceretto, 4 Città 27030 Castello D'Agogna Telefono 0384 25601 Fax 0384 98673</p>	<p>E-mail crr.info@enterisi.it Orari Lun-Ven: 9,30-12,30 13,30-17,30</p> <p>Servizi Biblioteca - Laboratori</p> <p>Sede Centro Operativo</p> <p>Servizi Emissioni certificati Dichiarazione esp. Raccolta denunce e documenti</p> <p>Telefono 0161 257031 Fax 02 30131188 E-mail richieste@enterisi.it Orari Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30</p> <p>Sede Sezione di Ferrara</p> <p>Indirizzo Via Leoncavallo, 1 Città 44021 Codigoro Telefono 0533 713092</p>	<p>Fax 0533 713405 E-mail sez.ferrara@enterisi.it Orari Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30</p> <p>Servizi Assistenza tecnica - Uff.Buoni</p> <p>Sede Sezione di Novara</p> <p>Indirizzo Via Ravizza, 10 Città 28100 Novara Telefono 0321 629895 Fax 0321 612103 E-mail sez.novara@enterisi.it Orari Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30</p> <p>Servizi Assistenza tecnica - Uff.Buoni</p> <p>Sede Sezione di Vercelli</p> <p>Indirizzo P.zza Zumaglini, 14 Città 13100 Vercelli Telefono 0161 257031 Fax 0161 213209 E-mail sez.vercelli@enterisi.it Orari Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30</p> <p>Servizi Assistenza tecnica - Uff.Buoni</p>	<p>Telefono 0382 24651 Fax 0382 304820 E-mail sez.pavia@enterisi.it Orari Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30</p> <p>Servizi Assistenza tecnica - Uff.Buoni</p> <p>Sede Ufficio di Isola della Scala</p> <p>Indirizzo Via Nazario Sauro, 9 Città 37063 Isola della Scala Telefono 045 6630486 Fax 045 6639833 E-mail uff.mantova@enterisi.it Orari Lun-Ven: 8,30-12,30 14,00-16,30</p> <p>Servizi Assistenza tecnica - Uff.Buoni</p> <p>Sede Ufficio di Mortara c/o CRR</p> <p>Indirizzo Strada per Ceretto 4 Città 27030 Castello d'Agogna Telefono 0384 90801 - 0384 2560204 Fax 0384 294084 - 02 30132944 E-mail uff.mortara@enterisi.it Orario Lun-Ven: 9,15-12,30 13,30-16,30</p> <p>Servizi Assistenza tecnica - Uff.Buoni</p>	<p>Sede Servizio rese c/o Sala Contrattazione</p> <p>Indirizzo Piazza Trieste 3 Città 27036 Mortara Telefono 0384 98672 E-mail rese.mortara@enterisi.it Orari Venerdì 8,30-12,30 Servizi Rese alla lavorazione</p> <p>Sede Ufficio di Oristano</p> <p>Indirizzo Via Enrico Mattei, 92 Città 09170 Oristano Telefono 0783 78641 Fax 0783 72557 E-mail uff.oristano@enterisi.it Orario Lun-Ven: 8,30-12,30 13,30-16,30</p> <p>Servizi Assistenza tecnica - Uff.Buoni</p>
--	---	---	--	--

L'INTERVISTA Walter Ferretto conduce con il fratello Roberto, sommelier e direttore di sala, il Cascinale Nuovo di Isola d'Asti

«Amo la grande versatilità del riso»

Il consiglio dello chef: «Senza impegno, fatica e lavoro costante non si va da nessuna parte. Non basta la passione»

Paoletta Picco

Non è facile trovare uno chef in Italia, ancor più in Piemonte, che abbia all'attivo, come Walter Ferretto più di un trentennio di attività frenetica e non solo ai fornelli del proprio locale. Non si contano, infatti, le sue partecipazioni alle serate gastronomiche (attività iniziata negli anni 1987/1988 a Santa Monica e a Los Angeles e ad oggi mai cessata) così come le interviste e le partecipazioni in televisione e radio, così ancora come le collaborazioni alle più prestigiose riviste di settore: A tavola, La via dei Sapori, Cucina & Wine, Gambero Rosso, Panorama, l'Espresso, Amica... Sono poi degli anni 1995-2000 le numerose esperienze in ristoranti stellati della Svizzera in occasione di Settimane Gastronomiche nonché al Salone del Gusto di Torino, così come nel decennio successivo la presenza con le stelle del Piemonte alla Fiera del Lusso a Vienna, poi alla Festa del Chianti classico,

poi ancora a "Xtuttigusti" presso l'hotel Sheraton di Milano Malpensa. Tra il 2012 e oggi gli eventi nazionali e internazionali che vedono protagonista Walter Ferretto si sono intensificati e le risposte alla nostra intervista arrivano proprio nell'imminenza della partenza per le Maldive, località ormai nelle corde di Ferretto.

Ama il riso e le piace cucinare il risotto?

«Il riso è la mia passione e se devo pensare al piatto di riso che amavo mangiare quand'ero bambino non posso non citare il riso alla Parmigiana con il tuorlo d'uovo fresco versato in coppa. Un piatto che mangiavo all'Antico Paradiso, il primo locale di famiglia, dove mia mamma duettava ai fornelli con quello che io chiamavo il "cuoco genio". Se invece devo pensare al mio primo risotto "cucinato" vado con la memoria al risotto condito con la passata dei pomodori freschi e super maturi coltivati nell'orto che abbiamo die-

chié

Walter Ferretto nasce ad Isola d'Asti il 5 Aprile 1960. Cresciuto in una famiglia di ristoratori, nel 1978 si diploma in ragioneria. Ma ben presto capisce che anche per lui la strada giusta è stare tra i fornelli; così agli inizi degli anni '80 effettua alcuni stage in locali francesi. Sarà in Alsazia e a Les Ambassadeur dell'Hotel Crillon a Parigi.

Nel 1985 inizia a lavorare nella cucina di famiglia, al "Il Cascinale nuovo" di Isola d'Asti. Cinque anni dopo, il locale verrà insignito della prestigiosa stella Michelin. E' del 1991 la partecipazione alla trasmissione Rai "Ristorante Italia". In quegli anni il talento culinario di Ferretto viene riconosciuto anche da Associazioni del calibro di "Jeunes Restaura-

teurs d'Europe" e "Le Soste" di cui entra a far parte intorno al 1993. Nel 1995 lo chef astigiano si classifica al 9° posto nella lista dei migliori Cuochi Italiani emergenti sulla rivista "Il Mondo".

Nel 2002 apre ad Acqui Terme il ristorante Pisterna. Lo affianca il fratello Roberto, sommelier e direttore di sala, con il quale Ferretto riesce a ottenere nuovamente l'ambita stella Michelin; si tratta di un anno di grandi soddisfazioni per lo chef Ferretto che nel dicembre è Special Guest al ristorante Valentino di Santa Monica per la celebrazione del 30° anniversario del locale.

Da qui in avanti le partecipazioni a manifestazioni di cucina, nazionali e internazionali, e a trasmissioni televisive e radiofoni-

che si sprecano: dal Guest Chef 2004 per 12 giorni sulla nave da crociera Crystal Cruises Symphony nel mare dei Caraibi alla partecipazione come chef ai XX Giochi Olimpici Invernali Torino 2006, fino alla Fusion Experience del 2015 con la chef Elsa Viana all'Angola Pavillon dell'Expo di Milano.

Nel 2017, l'avvio di un nuovo progetto: la società Albagnulot & Co srl con il marchio I tre Chef per la produzione di pasta fresca ripiena. Un progetto coronato subito da successo, come del resto tutte le attività guidate da Ferretto, che sigla anche i festeggiamenti, nel 2018, per i cinquant'anni del Cascinale Nuovo, il locale che Walter conduce con il fratello.

tro al ristorante».

Un amarcord che lo lega quindi alla cucina degli anni Sessanta.

«Sì, mi lega ai tempi della mia infanzia e vede tuttavia il riso e il risotto come il file rouge che collega le cucine dei due locali di famiglia, l'Antico Paradiso e il Cascinale Nuovo. Erano gli anni '80 e al cascinale Nuovo arrivò Angelo Gaja (titolare dell'Azienda produttrice di Barbaresco e Barolo oggi alla sesta generazione). Parlando genericamente di come nelle terre di Monferrato e Langhe la facesse da padrona la pasta fatta in casa (tortelli, agnolotti, plin, ravioli), mi sfidò proponendomi di fare uno spaghetti. Uno spaghetti? Obiettai pensando che gli spaghetti erano in quegli anni sinonimo di abbuffate per sani mangiatori non per palati fini. Tuttavia, ripensai a quanto mi aveva suggerito Gaja, uomo di mondo, gran conoscitore delle tavole italiane ed estere... misi in carta le mie prime paste secche tra cui, naturalmente gli spaghetti».

La suggestione ricevuta da Gaja tuttavia si estese anche al riso?

«Sì. Accanto alle paste secche di mia produzione, introdussi anche il riso e da quegli anni devo dire che il risotto è sempre in carta al Cascinale Nuovo. Nessuno tra gli anni '60 e gli anni '90 pensava di proporre al commensale un risotto. Io lo feci anche perché - come ho detto - ho sempre amato il riso ma anche perché, sin da subito, scoprii la grande versatilità del riso. Si adattava ai grandi numeri; lo si poteva governare con maestria a cottura ultimata; lo si poteva abbinare con grande risultato anche cromatico e decorativo a carni, pesce e verdure».

Una passione quella per il risotto e la sua cucina che riesce a comunicare ai giovani?

«Non sempre e soprattutto oggi non molto facilmente. E questo per due ordini di motivi. In primo luogo perché oggi la cucina sembra non adattarsi ai tempi che richiedono meno formalità ma più qualità. In secondo luogo perché i giovani che dovrebbero imparare tutta la filiera del lavoro (dal lavaggio delle stoviglie, alla pulizia della cucina, alla realizzazione di piatti prima semplici poi complessi) so-

no i primi a voler saltare tutti i passaggi obbligati di un vero cursus honorum per arrivare subito alla meta che per loro significa visibilità e popolarità».

Vuol dire che l'esagerata espiazione social degli chef non fa bene ai giovani che si avvicinano al mestiere?

«Assolutamente no, perché i giovani oggi non amano il risvolto faticoso e impegnativo dei fornelli e ambiscono solo alla ribalta finale non sapendo che a quella si può ambire e arrivare solo dopo aver salito tutti i gradini della lunga scala che porta all'eccellenza. Occorre anche dire, poi, che gran parte dei giovani che scelgono la strada

della cucina disdegnano il percorso di sala e di sommelierie. Nessuno vuole più fare il cameriere. Pochi vogliono fare i sommelier. Tutti vogliono entrare in cucina. E questa è una situazione che si estende da Bolzano a Palermo e significa che anche le scuole di cucina e gli istituti alberghieri non formano adeguatamente e non danno risposte corrette ai numeri della domanda. Mi capita di avere in stage giovani e giovanissimi al Cascinale Nuovo; mi capita poi di avere come studenti per stage di due o tre mesi, anche coreani e giapponesi. Ebbene: devo dire che mentre gli italiani sembrano solo attratti dalle lusinghe di una professione che credono facile e raggiungibile in breve tempo perché descritta così dai media, i giovani stranieri, armati di penna, taccuino e macchina fotografica, non si perdono un solo passaggio di quanto dico e illustro nell'esecuzione».

I giovani stranieri, quelli che incontra anche negli stage formativi che fa ormai annualmente da cinque anni a questa parte alle Maldive, sono anche quelli che ispirano Ferretto nella contaminazione di ingredienti e sapori.

«La contaminazione tra Occidente e Oriente - spiega - mi emoziona sempre. E' un motore inarrestabile per la creatività di uno chef. Da lì è nata la ricetta del mio risotto con zucca gialla mantovana mantecata all'onda, abbinato al galletto speziato

per la stagione autunnale e devo dire che ancora oggi è un piatto molto richiesto».

Le parole di Walter Ferretto, dette d'impetto con la passione e

l'orgoglio per una professione ereditata prima e poi condotta magistralmente in prima persona, tradiscono da un lato la tristezza nel vedere gli stagisti italiani sopraffatti da speranze altissime non supportate dal necessario impegno; dall'altro la certezza che solo i giovani che sanno mettere impegno e fatica potranno, da adulti, gustare la felicità di un buon approdo in cucina. «Senza impegno, fatica e lavoro costante non si va da nessuna parte. Non basta la passione - dice - e noi aggiungiamo che anche senza progettualità, innovazione e creatività si fa poca strada. Ferretto lo ha dimostrato in ogni momento della sua vita nella cucina del Cascinale Nuovo dove, se non è all'estero o impegnato in altre parti d'Italia, sta sette giorni su sette. Per averla ben sott'occhio anche l'ultima sua creatura, la società Albagnulot & CO, è stata posizionata dirimpetto al Cascinale Nuovo.



La ricetta

Riso Carnaroli "Gran Riserva", asparagi, seppie e limone candito

Ingredienti per 4 persone

280 g di Carnaroli, 400 g asparagi verdi, n. 2 cipolle bianche fresche, lt. 1,5 brodo vegetale, 100 g burro, 100 g olio extravergine, 50 g parmigiano reggiano grattugiato, 400 g seppie pulite, n. 1 spicchio di aglio, sale bilanciato, scorzette julienne di limone candito.

Esecuzione

Mettere le seppie condite con il sale bilanciato, aglio e 20 g di olio

EVO in una busta sottovuoto e cuocere in forno a vapore per 30 minuti a 62°.

Raffreddare poi in acqua e ghiaccio. Quindi tagliarle finemente a julienne mescolandovi le scorzette di limone candito. Tenere in disparte. Stufare in metà burro le cipolle tritate, metà tenerle per il riso, unire gli asparagi lessati tenendo n. 12 belle punte in disparte, diluire con poco brodo e cuocere per 5 minuti. Passare il tutto al mixer.

Regolare di sale. Nella restante cipolla stufata unire il riso e tostarlo per qualche minuto, unire il brodo e cuocere per 8 minuti, quindi unire la crema di asparagi e proseguire la cottura per altri 4 minuti. Mantecare con burro, olio e parmigiano e far riposare per 3 minuti. Impiattare il riso all'onda, sistemare al centro una generosa cucchiaiata di seppie julienne e ultimare con le punte di asparagi a decorazione.



Osservatorio Internazionale

A cura di Angelo Di Mambro

RICE OUTLOOK India e Bangladesh recuperano, mentre il raccolto resta inferiore a quanto annunciato in Brasile e Australia

Produzione mondiale sempre più in alto

Per gli Stati Uniti vengono confermate le previsioni di una coltivazione da primato e buoni prezzi

Aumenta la produzione di riso nel mondo con India e Bangladesh che recuperano, mentre il raccolto resta inferiore alle previsioni in Brasile e Australia. Rispetto al mese scorso le stime aggiornate del Dipartimento Usa per l'agricoltura fotografano le contraddizioni della politica risicola in Egitto (vedi news sotto) su base annuale. Le previsioni sul consumo globale e gli stock finali sono riviste al rialzo. Le importazioni sono in aumento nelle Filippine essenzialmente sulla base di un cambio di politiche agricole (vedi news a pag. 16) e in Sud Africa, ma gli scambi diminuiscono per Sri Lanka e Iran, dove raccolto e produzioni sono stati abbondanti. Le minori esportazioni per Pakistan e Brasile sono parzialmente compensate da maggiori esportazioni per Ecuador e Kazakistan.

Per quanto riguarda i prezzi, le quotazioni all'esportazione e dalle Americhe sono leggermente diminuite nell'ultimo mese, con quotazioni USA a 525 dollari la tonnellata e quotazioni uruguayane a 515 dollari/tonnellata. Tuttavia, le quotazioni delle Americhe continuano a rimanere ben al di sopra di quelle dei fornitori asiatici. I prezzi



thailandesi sono leggermente diminuiti, ma sono rimasti elevati a 391 dollari/tonnellata. Al contrario, le quotazioni vietnamite sono rimaste basse a 350 dollari/tonnellata, le quotazioni pakistane sono rimaste relativamente invariate e le quotazioni indiane sono rimaste sostanzialmente stabili a 370 dollari/tonnellata.

Dal punto di osservazione di Washington, nonostante la parziale tenuta, nel 2019 la Cambogia (vedi news a pag. 16) vedrà ridursi i volumi esportati, anche se meno del secondo più grande esportatore nell'Unione euro-

pea, la Thailandia. Quest'ultima previsione ribalta quella del mese scorso, per cui sull'anno Bangkok avrebbe dovuto aumentare i flussi in uscita. L'Indonesia, che conduce negoziati per accordi di libero scambio con Bruxelles, importerà di meno.

Per quanto riguarda gli Stati Uniti, sono confermate le previsioni di un raccolto record e di buoni prezzi, soprattutto sul chiccico lungo. Una delle novità dei dati pubblicati in marzo dall'Usda è una tabella sulle importazioni negli Stati Uniti. Con produzione interna da primato, crollano le importazioni. Nel 2018/19 quelle dai Paesi asiatici (India, Pakistan, Thailandia, Vietnam) dovrebbero attestarsi a 331mila tonnellate, meno

della metà dell'intera campagna 2017/18 (circa 774mila tonnellate), con la Cina in controtendenza, anche se esporta negli Usa quantitativi modesti. Lo stesso vale per il riso europeo, con l'Italia che ha esportato Oltreoceano 11.700 tonnellate due anni fa e nel 2019, stando ai dati Usda, dovrebbe limitarsi a 3.600. Alle "montagne russe" dei flussi commerciali sono invece abituati i Paesi delle Americhe che abitualmente riforniscono gli Usa (Brasile, Argentina, Uruguay, Messico e Canada) con scarti rilevanti rispetto alle annate nelle esportazioni verso Washington che sono la norma e che nel 2018/19 dovrebbero attestarsi a 48.600 tonnellate.

4.700 lavoratori beneficeranno del Progetto Nerica in Africa

Il progetto Nerica (New Rice for Africa) continua a diffondersi in Africa. Circa 4.700 risicoltori beneficeranno di un progetto di divulgazione dell'Agenzia di cooperazione internazionale giapponese (JICA) nella provincia di Luapula, nello Zambia, con l'obiettivo di formare gli agricoltori su come piantare diverse varietà di semi Nerica.

Il progetto Nerica, finanziato dalla Banca africana di sviluppo, dal governo giapponese e dal Programma di sviluppo delle Nazioni Unite, consiste nella diffusione di nuove varietà che sono un incrocio dell'autoctona africana (*Oryza glaberrima*) e delle varietà asiatiche (*Oryza sativa*) per ottenere riso con rese alte ma adatto alle terre aride e ai parassiti endemici dei Paesi africani dell'Africa occidentale.

Negli ultimi cinque anni, le varietà Nerica sono state distribuite e seminate su oltre 200mila ettari in Guinea, Nigeria, Mali, Benin, Costa d'Avorio e Uganda. Con il programma che si sposta in Zambia, l'obiettivo è però sempre lo stesso, ridurre le importazioni e fare sì che la produzione locale del cibo di base di centinaia di milioni di africani sia più abbondante e nutriente, con le varietà Nerica che, oltre a resistere meglio a parassiti e siccità, hanno un tenore di proteine superiore rispetto alle varietà tradizionali da cui provengono.



I NUMERI Secondo le prime stime, nel 2019 gli acquisti raggiungeranno quasi i 2,6 milioni di tonnellate, il 37% in più del 2018

Filippine, sarà un import da record

Le Filippine sono un grande produttore, ma anche un importatore di riso. Secondo le prime stime, nel 2019 gli acquisti saranno da record, con quasi 2,6 milioni di tonnellate, il 37% in più del 2018. Una proporzione dei flussi in entrata che non si vedeva dalla crisi del 2007-2009, quando il massimo è stato raggiunto con 2,5 milioni di tonnellate. Se le stime più recenti venissero confermate, si tratterebbe di un livello di importazioni record, che potrebbero fare di Manila il secondo acquirente di riso sui mercati del mondo dopo la Cina. Molti osservatori collegano il brusco aumento all'entrata in vigore della legge che dopo 20 anni cambia le

Manila potrebbe diventare il secondo acquirente di riso sui mercati del mondo dopo la Cina

regole sulle importazioni, sostituendo le restrizioni quantitative con un più convenzionale sistema di tariffe. Secondo l'analisi del Dipartimento Usa per l'agricoltura, «come risultato di questa legislazione, sono previste maggiori importazioni di riso dai vicini Paesi membri dell'Asean (il blocco commerciale dei Paesi del Sud-est asiatico, ndr), con il loro costo relativamente basso e l'accesso preferenziale alle Filippine».

Il ministro dell'Agricoltura, Emmanuel Piñol, invita tutti alla calma e parla di un incremento che sarà «solo temporaneo e alla fine rallenterà». «Ci aspettiamo

anche un raccolto locale più alto quest'anno – ha dichiarato alla stampa locale – e credo che quando ci sarà il raccolto, l'afflusso di riso importato rallenterà naturalmente», anche perché il riso locale potrebbe avere prezzi «competitivi con il riso importato».

Il governo ha rivisto al rialzo le stime sulla domanda da 13,65 a 13,75 milioni di tonnellate, dato che l'aumento dei prezzi alimentari sta costringendo i filippini meno abbienti a consumare più riso e meno carne. In questo contesto, le importazioni supplementari del Paese servono anche a rafforzare le riserve temporanee in vista delle elezioni di medio termine programmate nel maggio 2019.

Il governo ha rivisto al rialzo le stime sulla domanda

ASIA Ci sono problemi di carenza d'acqua che potrebbe compromettere le coltivazioni

La Cambogia aumenta l'export grazie alla Cina e nonostante l'Ue

Nonostante i vincoli imposti dall'Unione europea all'importazione del suo riso nel Vecchio Continente, la Cambogia aumenta l'export grazie alla Cina. Ma consiglia ai produttori di non piantare a causa della siccità. Secondo un resoconto dell'agenzia di stampa Nuova Cina, Pnhom Penh ha esportato 112.486 tonnellate di riso lavorato nei primi due mesi del 2019, un aumento dell'1,9% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, grazie essenzialmente agli acquirenti cinesi.

La Cambogia, riporta Xinhua sulla base di resoconti del governo cambogiano, ha esportato 43.452 tonnellate di riso lavorato in Cina nel gennaio-febbraio, in crescita del

32% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, con il mercato della Repubblica popolare che ha assorbito il 38,6% delle esportazioni totali. Dai dati emerge anche che le spedizioni verso i mercati europei sono crollate del 33%, a causa dell'attivazione della clausola di salvaguardia a protezione dei produttori europei, prevista dai trattati Eba.

Altra nota dolente per il paese asiatico è la situazione climatica. Il segretario di Stato per il ministero dell'ambiente Neth Pheaktra ha invitato i risicoltori

e gli altri agricoltori cambogiani (ma il 75% delle superfici in quel paese è dedicata al riso) a non piantare a causa della siccità in corso nel Paese, che dovrebbe raggiungere il picco nei mesi di aprile e maggio. Per cercare di attenuarne l'impatto, il governo ha distribuito fertilizzanti e acqua alle comunità colpite. Quella di condizioni climatiche secche è una nuova, dura realtà in una nazione abituata a fronteggiare le inondazioni ma non l'assenza di precipitazioni.

Nei primi due mesi del 2019 ha esportato 112.486 tonnellate di riso lavorato, un aumento dell'1,9% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso



AFRICA Si dovrebbe passare dagli attuali 325mila fino a 450mila ettari. Ha l'obiettivo di aumentare la capacità di approvvigionamento nazionale e ridurre le importazioni

L'Egitto vuole aumentare le superfici coltivate a riso

L'Egitto volta pagina sul riso. Dopo recenti iniziative per fermare la produzione, nel 2019 il Cairo ha annunciato di voler aumentare le superfici coltivate dagli attuali 325mila fino a 450mila ettari. Lo ha detto un portavoce del governo egiziano. L'iniziativa va in controtendenza rispetto ad altre recenti decisioni e ha l'obiettivo di aumentare la capacità di approvvigionamento nazionale e ridurre le importazioni in un paese in pieno boom demografico, sarà possibile grazie a due nuove varietà. Una "utilizza la stessa quantità di acqua del mais e l'altra è tollerante al sale, quindi può essere irrigata con acqua salata". Così ha risposto il portavoce governativo Mohamed Al-Qersh alla stampa locale che gli chiedeva come aumentare le superfici a riso in un paese caratterizzato da una continua lotta contro la scarsità d'acqua, che potrebbe inasprirsi in



futuro, visto che l'Etiopia sta costruendo una diga gigantesca nella parte alta del Nilo.

Le indicazioni del governo egiziano sono tutt'altro che chiare, come il fatto se esista o meno una strategia a lungo termine. L'Egitto, che in genere non ha pro-

blemi di approvvigionamento di riso per i bassi consumi procapite, ha iniziato a importare l'anno scorso per risparmiare acqua e aumentare le scorte, arrivando a quasi 6 milioni di dollari di acquisti sui mercati esteri. Sempre nell'ottica di frenare la produzione nazio-

nale, nel 2018 il governo aumentò le multe per la coltivazione illegale mettendo anche una quota alle superfici coltivabili di riso a poco più di 300mila ettari, per poi aumentarla di 25mila ettari pochi mesi dopo. Ora, l'annuncio di volerla estendere ancora di più.

Il Kenya sfrutta l'acqua del Lago Vittoria

La legge di gravità in aiuto dei risicoltori keniani. Può sembrare una provocazione ma non lo è. L'irrigazione di poco meno di 1.000 ettari di risaie nella parte occidentale del Paese africano è assicurata dai collegamenti e pompe elettriche che attingono al Lago Vit-

nager della Western Kenya Schemes (WKS) che è l'autorità che gestisce il distretto, ha annunciato alla stampa che «intende chiedere più fondi per programmi di irrigazione» basati questo principio.

Il Kenya consuma circa 450mila tonnellate di riso all'anno, ma ne produce

circa 120mila tonnellate, lasciando agli importatori di colmare il divario. Il WKS dà un contributo per oltre 20mila ettari alla produzione nazionale e Tanui ha annunciato piani per aumentare la produzione anche in altre regioni del Paese.

Il Kenya consuma circa 450mila tonnellate di riso all'anno, ma ne produce circa 120mila tonnellate, lasciando agli importatori di colmare il divario

La legge di gravità in aiuto dei risicoltori keniani. Può sembrare una provocazione ma non lo è. L'irrigazione di poco meno di 1.000 ettari di risaie nella parte occidentale del Paese africano è assicurata dai collegamenti e pompe elettriche che attingono al Lago Vittoria.

Per ora Joel Tanui, ma-

Il consiglio di amministrazione della WKS sta cercando anche di avviare le coltivazioni di riso in un'altra regione del Kenya occidentale, che secondo le stime ha il potenziale di produrre 80.000 tonnellate di riso ogni anno.



IDATI Svolgono un ruolo significativo nel fornire sicurezza alimentare, posti di lavoro e reddito in tutta la regione

Piccoli produttori asiatici, la ricerca Oxfam

I produttori su piccola scala coltivano la maggior parte del riso in Asia, svolgendo un ruolo significativo nel fornire sicurezza alimentare, posti di lavoro e reddito in tutta la regione. Si parla di 400 milioni di persone che lavorano in 144 milioni di aziende, spesso di dimensioni non superiori a 2 ettari. In Vietnam l'85% delle aziende coltiva riso su aree inferiori a 0,5 ettari. Ma una nuova ricerca commissionata dalla organizzazione non governativa Oxfam mostra che i coltivatori proprio in Paesi come Vietnam (ma anche Nepal e Pakistan) possono ricevere da un minimo del 4% a un massimo del 17% del prezzo pagato dai consumatori. Questo, secondo Oxfam, è causato sia dal cambiamento delle diete dei Paesi asiatici, con una



riduzione del riso procapite consumato, sia dalla connessione crescente del mercato interno con quelli internazionali. La ricerca mostra anche che i costi di produzione e la quota di valore dei rivenditori al

dettaglio sono aumentati costantemente nel periodo 2007-2016 in tutti i Paesi studiati, mentre i prezzi per gli agricoltori sono diminuiti, comprimendo i loro margini di profitto.

RAPPORTI COMMERCIALI Il Paese asiatico produce 40-45 milioni di tonnellate di riso l'anno e ne esporta regolarmente 6,5-7 milioni

Accordo Ue-Vietnam, presto il via libera?

Porterà in Europa circa 75-80mila tonnellate di riso all'anno a dazio zero (e liberalizzazione totale delle rotture)

L'accordo Ue-Vietnam, che porterà in Europa qualcosa come 75-80mila tonnellate di riso l'anno a dazio zero (30mila tonnellate di lavorato, 20mila di semigreggio, 30mila di aromatico, e liberalizzazione totale delle rotture) è all'esame del Consiglio Ue e potrebbe ottenere il via libera già nelle prossime settimane.

Non è ancora chiaro se l'Europarlamento riuscirà a dare il suo ok in questa legislatura, ma l'accordo potrebbe entrare in applicazione comunque prima della fine del 2019.

Il Vietnam produce qualcosa come 40-45 milioni di tonnellate di riso l'anno, ne esporta regolarmente 6,5-7 milioni, principale concorrente della Thailandia come secondo esportatore mondiale dopo l'India.

Il boom economico può essere ricondotto al 1986, quando il VI Congresso del Partito Comunista lancia il "Doi Moi", o "cambiamento", che implica importanti riforme tra cui quella agraria. Sulla scia dell'"arricchitevi" pronunciato dal leader cinese Deng Xiaop



Ping nel 1979, sette anni dopo anche la repubblica socialista del Vietnam sperimenta un inedito mix di capitalismo e dirigismo di Stato che porta ad aumentare superfici, rese e produzioni risicole, insieme a quella del caffè, del tè, dei prodotti ortofrutticoli e ittici, di

L'intesa è all'esame del Consiglio Ue e potrebbe ottenere il via libera già nelle prossime settimane

spesie come il pepe nero. Così il Vietnam è diventato il quinto esportatore al mondo di derrate agroalimentari.

Attualmente il prodotto interno lordo cresce del 6-7% l'anno e lo sviluppo dagli anni Ottanta ha portato benefici a tutta la popolazione. Il ri-

sultato più importante è stata la drastica riduzione delle persone che soffrono la fame, passate da oltre 30 milioni negli anni 90 a poco più di 10 milioni oggi. Pur costituendo l'esempio di un paese vincente della globalizzazione, Hanoi si confronta con sfide importanti sullo sviluppo sostenibile, relative a terra e acqua, che potrebbero compromettere l'attuale assetto dell'economia del paese. In primo luogo, uno

Stato geograficamente composto da due grandi delta fluviali, quello del Mekong e del Fiume Rosso, l'impatto dei cambiamenti climatici, con il possibile aumento di un metro del livello del mare potrebbe avere conseguenze. Così come ha un costo il so-

vrasfruttamento delle due aree costiere, in termini di erosione (dovuta anche alla costruzione di dighe a monte), deforestazione e inquinamento della terra e dell'acqua. Dal 1961 al 1971, durante la Guerra del Vietnam, l'esercito americano ha irrorato la parte sud del Paese con 80 milioni di litri dell'erbicida Agente Orange contenente diossina, e solo oggi si comincia a fare i conti con la contaminazione dei suoli, particolarmente seria in alcune regioni. Negli anni dello sviluppo, le importazioni e le vendite di fertilizzanti e prodotti fitosanitari sono aumentate del 500% e la nascente classe media urbanizzata del paese comincia a chiedere garanzie in fatto di sicurezza e tracciabilità degli alimenti. Secondo indagini recenti, potendo permetterselo un consumatore vietnamita darebbe precedenza a frutta europea o americana rispetto al prodotto nazionale.

Potranno essere importate 30mila tonnellate di lavorato, 20mila di semigreggio e 30mila di aromatizzato

AFRICA OCCIDENTALE Dal 2015 a oggi è stato speso oltre un miliardo di dollari per le importazioni

Ghana, si punta sulla produzione interna

Il Ghana, che dal 2015 ha speso oltre un miliardo di dollari per le importazioni di riso, vuole puntare sulla produzione interna sfruttando l'ampia disponibilità di terreni fertili. A questo scopo il Ministero dell'Alimentazione e dell'Agricoltura del paese africano nel novembre dello scorso anno ha stipulato un accordo di partenariato pubblico-privato da 2,5 milioni di euro per

promuovere la produzione di riso. La "Iniziativa per il riso del Ghana" durerà tre anni e intende trovare soluzioni a breve, medio e lungo termine per consentire al governo di raggiungere l'obiettivo di diventare autosufficiente nella produzione di riso per migliorare i mezzi di sussistenza per circa 130mila agricoltori. L'iniziativa sul riso fa parte di un

intervento più ampio che, con il Planting for Food and Jobs Act, sostiene gli agricoltori con una serie di iniziative che possono fare la differenza: sementi certificate, servizi di marketing, agricoltura digitale, fertilizzanti e servizi di consulenza per incrementare la produzione agricola nel Paese, che attualmente è ai livelli più bassi nella regione.



RAVARO
COSTRUZIONI MECCANICHE

Tecnologia al servizio della natura
IMPEGNO, SVILUPPO E RICERCA COSTANTE DAL 1967



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

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





BILANCIO Dall'inizio della campagna sono state trasferite circa 971.000 tonnellate di risone

Collocato il 65% del vendibile

Per quanto concerne le quotazioni, siamo in una fase di stallo

Dall'inizio della campagna sono state trasferite circa 971.000 tonnellate di risone, con un calo di circa 17.300 tonnellate (-2%) rispetto a un anno fa. Nel complesso è stato collocato il 65% della disponibilità vendibile a fronte del 60% registrato nella campagna precedente, con una punta del 77% per il riso Tondo e un minimo del 55% per il riso Medio.

Per quanto concerne le quotazioni, siamo in una fase di stallo poiché nell'ultimo mese tutte le borse merci non hanno registrato alcuna variazione.

Relativamente agli scambi commerciali si registra un'intensa attività di esportazione con un volume mensile di 14.000 tonnellate, base lavorato, che ha portato il dato complessivo della campagna a circa 69.400 tonnellate. Tuttavia, il confronto con l'anno scorso evidenzia un calo nell'ordine di 15.600 tonnellate (-18%) a causa delle minori esportazioni verso la Turchia (-13.200 t) e la Serbia (-1.900 t).

Le consegne verso gli altri Paesi dell'Unione europea, aggiornate a dicembre 2018, si attestano a circa 187.300 tonnellate, base lavorato, con un calo di 7.100 tonnellate circa (-4%) rispetto al dato di un anno fa.

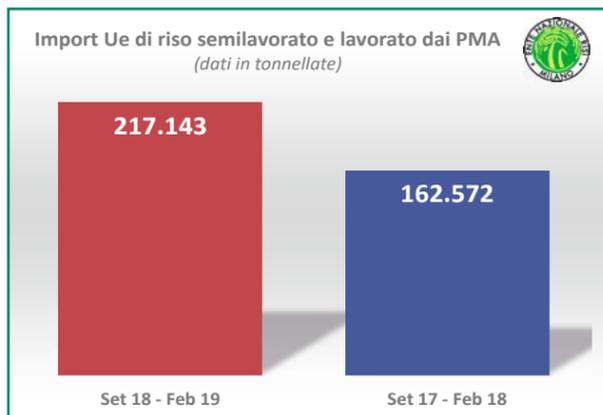
Il dettaglio per tipologia evidenzia una riduzione di circa 5.900 tonnellate per il riso Tondo, un calo di circa 4.200 tonnellate per il riso Medio/Lungo A e un aumento di circa 3.000 tonnellate per il riso Lungo B. Le consegne sono aumentate verso la Francia (+2.228 t), mentre sono calate verso la Polonia (-1.972 t), il Belgio (-1.915 t) e l'Ungheria (-1.626 t).

Sul fronte dell'import i flussi in entrata si attestano sulle 63.000 tonnellate, base lavorato, con un incremento di circa 13.600 tonnellate (+27,5%) rispetto alla scorsa campagna.

Unione europea

In base alle ultime informazioni pubblicate dalla Commissione europea, le importazioni ammontano a circa 760.200 tonnellate, base lavorato, con un aumento di circa 68.100 tonnellate (+10%) rispetto al dato di un anno fa.

Il dettaglio delle importazioni di riso lavorato dai Paesi meno Avanzati, aggiornato alla fine di febbraio, evi-



denza un volume di 217.143 tonnellate che risulta in aumento di 54.571 tonnellate (+34%) rispetto al dato della scorsa campagna. A questo

proposito si specifica che nel mese di marzo si sono esauriti gli effetti della "shipping clause" - contenuta nel regolamento di ap-

plicazione della clausola di salvaguardia sulle importazioni di riso lavorato Indica proveniente da Cambogia e Myanmar e che ha consentito agli operatori europei di importare il prodotto senza il pagamento del dazio a condizione che le navi fossero partite per l'Unione europea prima del 18 gennaio 2019 - e l'attività di importazione dai PMA si ridurrà di intensità.

Sul lato dell'export si registra un volume di circa 138.400 tonnellate, base riso lavorato, in calo di quasi 60.000 tonnellate (-29%) rispetto alla campagna precedente.

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 19/3/2019

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferimento	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Selenio	104.042	79.107	76,03%	24.935
Centauro	90.408	75.546	83,56%	14.862
Altri	200.466	148.974	74,31%	51.492
TOTALE TONDO	394.916	303.627	76,88%	91.289
Lido	19.271	16.381	85,00%	2.890
Padano-Argo	4.855	2.669	54,97%	2.186
Vialone nano	25.937	13.851	53,40%	12.086
Varie Medio	14.444	2.662	18,43%	11.782
TOTALE MEDIO	64.507	35.563	55,13%	28.944
Loto-Ariete	257.046	139.368	54,22%	117.678
S. Andrea	24.459	17.400	71,14%	7.059
Roma	51.790	37.536	72,48%	14.254
Baldo	72.104	52.624	72,98%	19.480
Arborio-Volano	112.739	74.357	65,95%	38.382
Carnaroli	118.766	65.642	55,27%	53.124
Varie Lungo A	24.681	19.299	78,19%	5.382
TOTALE LUNGO A	661.585	406.226	61,40%	255.359
TOTALE LUNGO B	369.223	225.479	61,07%	143.744
TOTALE GENERALE	1.490.231	970.895	65,15%	519.336

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

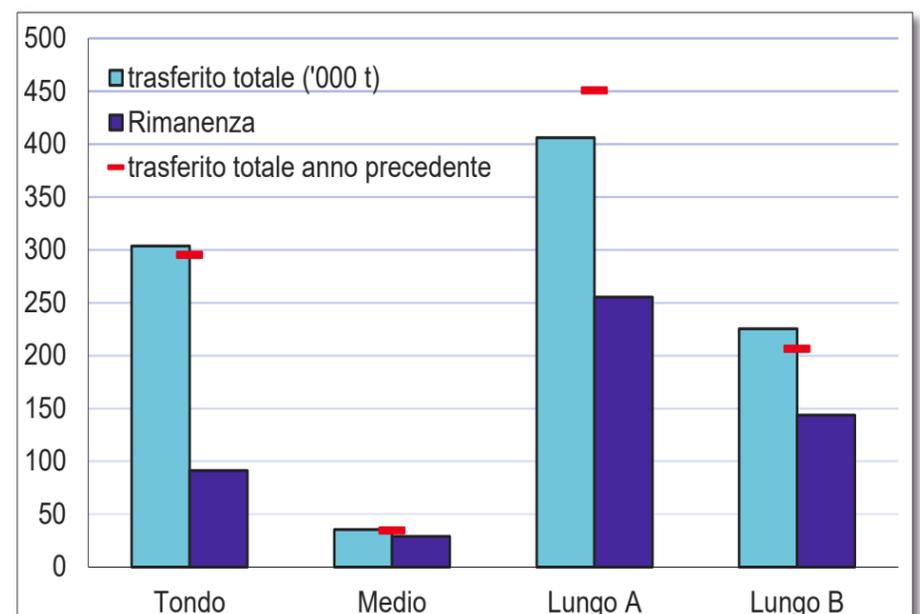
CAMPAGNE PRECEDENTI

2017/2018	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	485.811	295.379	60,80%
Medio	66.900	34.927	52,21%
Lungo A	753.774	451.022	59,84%
Lungo B	331.811	206.841	62,34%
TOTALE	1.638.296	988.169	60,32%

2016/2017	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	519.110	291.202	56,10%
Medio	57.106	30.801	53,94%
Lungo A	823.948	421.907	51,21%
Lungo B	261.911	152.303	58,15%
TOTALE	1.662.075	896.213	53,92%

2015/2016	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	394.771	259.279	65,68%
Medio	46.590	27.313	58,62%
Lungo A	786.333	442.017	56,21%
Lungo B	271.796	165.315	60,82%
TOTALE	1.499.490	893.924	59,62%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

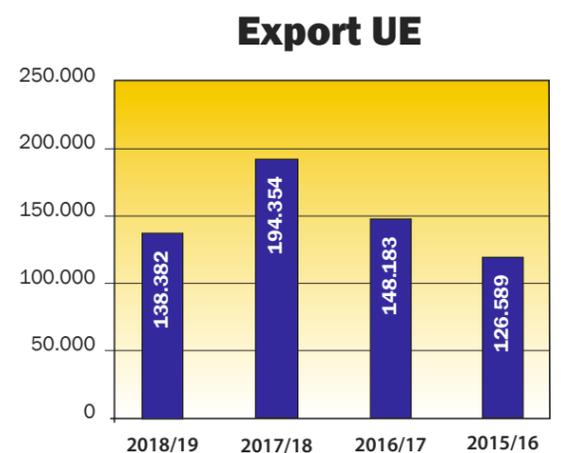
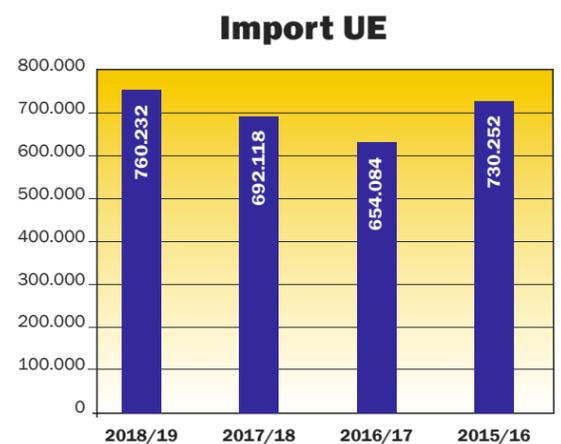


IMPORT & EXPORT UE

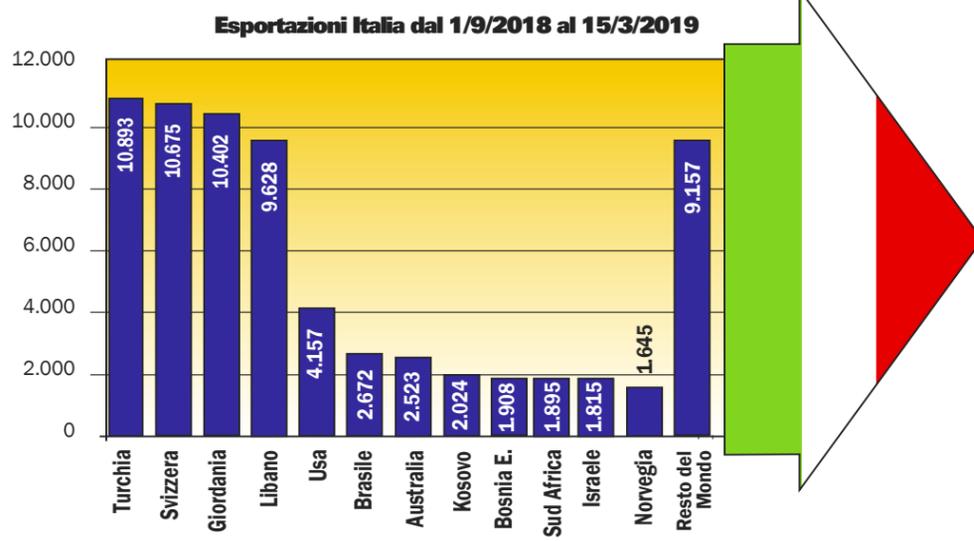
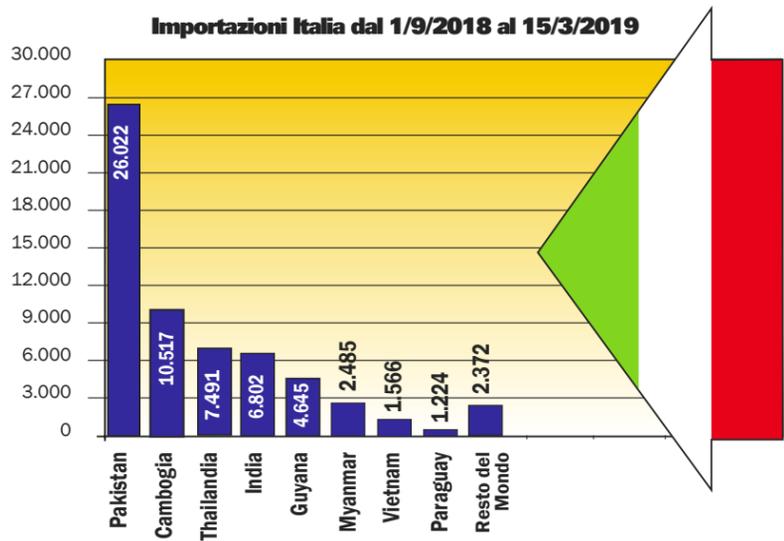
EFFETTIVO SDOGANATO DAL 1/9/2018 AL 17/3/2019 **TITOLI AGREX RILASCIATI DAL 1/9/2018 AL 19/3/2019**
(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)

Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	143.552	Italia	70.758
Francia	116.616	Portogallo	23.098
Paesi Bassi	112.904	Spagna	16.711
Germania	62.925	Grecia	14.203
Italia	61.898	Bulgaria	3.662
Portogallo	56.764	Paesi Bassi	2.460
Spagna	53.604	Polonia	1.668
Belgio	41.290	Francia	991
Rep. Ceca	25.214	Romania	926
Svezia	14.806	Germania	853
Grecia	12.401	Belgio	613
Altri Ue	58.259	Altri Ue	2.439
TOTALE	760.232	TOTALE	138.382
Rotture di riso	188.114	-	-

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



BORSA DI NOVARA

Risoni	25/2/2019		4/3/2019		11/3/2019		18/3/2019	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole CL e similari	387	420	387	420	387	420	387	420
Balilla-Centauro	410	430	410	430	410	430	410	430
Selenio	430	480	430	480	430	480	430	480
Lido e similari	345	370	345	370	345	370	345	370
Loto	350	380	350	380	350	380	350	380
Augusto	350	375	350	375	350	375	350	375
Dardo, Luna CL e similari	350	370	350	370	350	370	350	370
S. Andrea	400	425	400	425	400	425	400	425
Baldo	410	425	410	425	410	425	410	425
Roma	370	400	370	400	370	400	370	400
Arborio-Volano	445	510	445	510	445	510	445	510
Carnaroli	415	475	415	475	415	475	415	475
Lungo B	302	320	302	320	302	320	302	320

BORSA DI VERCELLI

Risoni	26/2/2019		5/3/2019		12/3/2019		19/3/2019 (1)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla, Centauro e similari	415	430	415	430	415	430	415	430
Sole CL	392	420	392	420	392	420	392	420
Selenio e similari	425	480	425	480	425	480	425	480
Tipo Ribe	350	375	350	375	350	375	350	375
Loto* e similari	325	380	325	380	325	380	325	380
Augusto	365	375	365	375	365	375	365	375
S. Andrea e similari	400	430	400	430	400	430	400	430
Roma e similari	385	400	385	400	385	400	385	400
Baldo* e similari	415	430	415	430	415	430	415	430
Arborio-Volano	460	510	460	510	460	510	460	510
Carnaroli e similari	430	480	430	480	430	480	430	480
Lungo B	309	327	309	327	309	327	309	327

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

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI PAVIA

Risoni	27/2/2019		6/3/2019		13/3/2019		20/3/2019	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Centauro (originario)	415	430	415	430	415	430	415	430
Selenio	445	480	445	480	445	480	445	480
Lido-Flipper e sim.	353	375	353	375	353	375	353	375
Padano-Argo	365	385	365	385	365	385	365	385
Vialone Nano	425	480	425	480	425	480	425	480
S. Andrea	400	430	400	430	400	430	400	430
Loto e Nembo	340	380	340	380	340	380	340	380
Dardo-Luna CL e sim.	360	375	360	375	360	375	360	375
Augusto	350	370	350	370	350	370	350	370
Roma	400	405	400	405	400	405	400	405
Baldo	420	430	420	430	420	430	420	430
Arborio-Volano	460	505	460	505	460	505	460	505
Carnaroli	440	455	440	455	440	455	440	455
Similari del Carnaroli	420	435	420	435	420	435	420	435
Lungo B	305	320	305	320	305	320	305	320

BORSA DI MORTARA

Risoni	1/3/2019		8/3/2019		15/3/2019		22/3/2019	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e similari	382	420	382	420	382	420	382	420
Selenio	433	480	433	480	433	480	433	480
Centauro	412	430	412	430	412	430	412	430
Vialone Nano	430	480	430	480	430	480	430	480
S. Andrea	405	435	405	435	405	435	405	435
Loto	360	385	360	385	360	385	360	385
Dardo-Luna CL e sim.	355	375	355	375	355	375	355	375
Augusto	358	385	358	385	358	385	358	385
Roma e sim.	380	410	380	410	380	410	380	410
Baldo e sim.	415	430	415	430	415	430	415	430
Arborio-Volano	450	515	450	515	450	515	450	515
Carnaroli	435	470	435	470	435	470	435	470
Lungo B	292	320	292	320	292	320	292	320

BORSA DI MILANO

Lavorati	26/2/2019		5/3/2019		12/3/2019		19/3/2019	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio	1095	1140	1095	1140	1095	1140	1095	1140
Roma	900	950	900	950	900	950	900	950
Baldo	940	1000	940	1000	940	1000	940	1000
Ribe	950	980	950	980	950	980	950	980
S. Andrea	960	990	960	990	960	990	960	990
Lungo B	780	810	780	810	780	810	780	810
Vialone Nano	1115	1175	1115	1175	1115	1175	1115	1175
Padano-Argo	880	930	880	930	880	930	880	930
Lido e similari	915	945	915	945	915	945	915	945
Originario-Comune	990	1030	990	1030	990	1030	990	1030
Carnaroli	995	1060	995	1060	995	1060	995	1060
Parboiled Ribe	1050	1080	1050	1080	1050	1080	1050	1080
Parboiled Lungo B	880	910	880	910	880	910	880	910
Parboiled Baldo	1010	1070	1010	1070	1010	1070	1010	1070

IL RISICOLTORE

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

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

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

Stampa e Distribuzione
Grafica Novarese
Via Marelli, 2
28060 San Pietro Mosezzo (NO)

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 4 aprile 2019.
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente
dalla volontà dell'Editore e della redazione.

Informativa ai sensi dell'art. 7 D.Lgs. 196/2003.
I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'Ente
Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni
momento è possibile avere accesso ai propri dati chiedendone
l'aggiornamento o la cancellazione.



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

(dati espressi in tonnellate base riso lavorato, riso da seme escluso - Fonte: Istat)

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE
18/19 (aggiornamento al 31/12/2018)	69.218	2.617	30.417	77.961	180.213
17/18 (aggiornamento al 31/12/2017)	75.147	3.469	33.732	74.994	187.342
differenza	-5.929	-852	-3.315	2.967	-7.129
differenza in %	-7,89%	-24,56%	-9,83%	3,96%	-3,81%
16/17 (aggiornamento al 31/12/2016)	62.935	4.971	29.278	75.623	172.807

Prime
10
destinazioni

Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza
FRANCIA	41.518	39.290	2.228
GERMANIA	37.628	38.206	-578
REGNO UNITO	24.785	25.205	-420
BELGIO-LUX	11.884	13.799	-1.915
POLONIA	9.036	11.008	-1.972
PAESI BASSI	7.708	8.350	-642
REP.CECA	7.569	7.750	-181
AUSTRIA	6.358	6.090	268
SLOVACCHIA	5.802	6.204	-402
UNGHERIA	5.151	6.777	-1.626

LA CONCIMAZIONE DEL RISO

ENTE[®] C
BY EUROCHEM

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



ENTE[®] C 26

ENTE[®] C 46

FLEXAMMON[®]
BY EUROCHEM

Concimi composti NK con azoto ENTE[®] C e potassio da cloruro



FLEXAMMON[®] 19+0+35

FLEXAMMON[®] 24+0+29

FLEXAMMON[®] 32+0+18

FLEXAMMON[®] 17+0+28

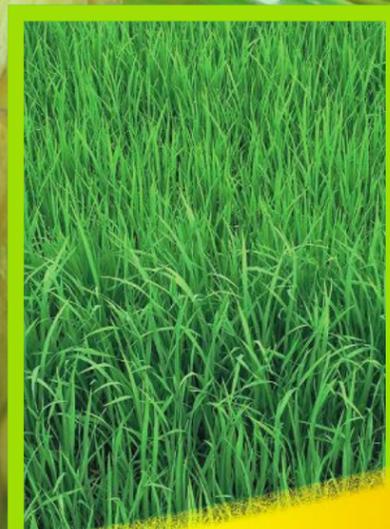
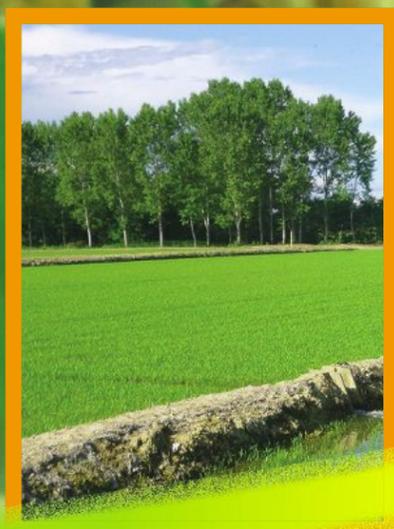
FLEXAMMON[®] 21+0+21

UTE[®] C
BY EUROCHEM

Concime con inibitore dell'ureasi NBPT



UTE[®] C 46



EUROCHEM

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