

# IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

[www.enterisi.it](http://www.enterisi.it) - [@EnteRisi](https://twitter.com/EnteRisi)

ENTE NAZIONALE RISI  
siamo presenti a  
**CIBUS  
ITALIA**  
**FEDERALIMENTARE**  
EXPO MILANO 2015

## Ecco il volto del riso italiano all'Expo



### Il riso è un'eccezione che va tutelata da tutti

Paolo Carrà



Mancano due mesi circa al termine della campagna agraria e già qualcuno si avventura a fare come ogni anno previsioni sull'epoca di raccolta e sul quantitativo di produzione ottenuta.

Ben più importante è, invece, la consapevolezza del momento che stiamo vivendo e che ha permesso di arrivare ad oggi al 90 per cento della disponibilità vendibile a prezzi che nessuno immaginava.

Non pochi sono, però, gli interrogativi sul futuro del collocamento del riso della prossima campagna che ad oggi segna un forte calo della superficie ad indica e un aumento delle importazioni dai Paesi Meno Avanzati.

Il problema delle importazioni da P.M.A. permane e le risposte di una Commissione europea che ormai si trincererà dietro a tecnicismi che appaiono sempre più spesso una giustificazione per il non fare, impongono da parte nostra di alzare il tiro. Nel corso della riunione organizzata dal Ministero lo scorso 1° luglio, la filiera ha chiesto al Mipaaf e al Mise di continuare a mantenere viva l'attenzione nelle sedi opportune, nazionali ed europee, e di organizzare, con la collaborazione dell'intera filiera risicola e del Copa - Cogeca, incontri di alto livello politico perché senza input politici la Commissione, sempre più lontana dalla realtà pur alla luce delle ultime dichiarazioni apparse sulla stampa cambogiana che evidenziano una sospetta triangolazione commerciale, non muoverà un dito. Non possiamo permetterci che l'Italia, dopo lo zucchero, rinunci anche alla produzione di riso, con le evidenti ripercussioni che ciò avrebbe sul territorio nazionale. Così come non possiamo, però, permetterci di limitare le nostre strategie solo osteggiando le importazioni con azioni di difesa. Siamo in un sistema di commercio globale, le forti lobby commerciali cercheranno sempre più di favorire le importazioni a tariffe doganali ridotte.

La connotazione del riso italiano non può più attendere. Con l'Expo abbiamo avuto la prova che il riso italiano non è considerato una commodity, bensì un'eccezione agrimentale italiana. Le possibilità per farcela ci sono e la strategia dell'Ente Nazionale Risi va in questa direzione. Serve però l'aiuto di tutti.

Gli imprenditori risicoli di Alessandria e Novara ci hanno messo la faccia. E prima di loro quelli della provincia di Pavia. Nei giorni scorsi all'Expo 2015, al padiglione "Cibus è Italia" di Federalimentare, il riso italiano è stato di nuovo protagonista grazie all'iniziativa dell'Ente nazionale Risi e degli Enti locali (Camera di Commercio e Province): il 12 giugno sono "andati in scena" i risi prodotti in Lomellina e dintorni, mentre il 3 luglio è toccato a quelli piemontesi. In entrambi i casi, decine di giornalisti e operatori della comunicazione hanno avuto modo di apprezzare, tramite interviste condotte da Patrizio Roversi, filmati e, so-

prattutto, assaggi diretti, la bontà delle produzioni di questi territori. Gli show cooking proposti nelle due serate, dagli chef Anna Maria Leone ed Enrico Gerli nella prima occasione, e dai loro colleghi Piero Bertinotti e Andrea Ribaldone nella seconda, hanno conquistato tutti gli intervenuti.

I due incontri sono stati anche l'occasione per valorizzare tutta una serie di prodotti tipici locali che ben si sposano con il risotto, dalla cipolla rossa di Breme al classico gorgonzola novarese. Senza dimenticare tutta una serie di vini Dogo e Doc, dell'Oltrepò piuttosto che del Monferrato, che non hanno fatto altro che confermare il

famoso detto che "il riso nasce nell'acqua e muore nel vino".

In entrambe le occasioni, poi, non sono mancati né i richiami alla tutela delle nostre produzioni di riso, in particolare contro le importazioni a dazi agevolati da parte dei Paesi Meno Avanzati, né gli inviti a valorizzare gli aspetti turistici di questi territori che potrebbero portare benefici significativi a tutte le produzioni locali. Così come è stato pressante l'invito ad operare in unità d'intenti perché, l'hanno ribadito tutti, senza fare sistema si rischia di non valorizzare a sufficienza le nostre potenzialità.

Alle pag. 8-9

**LA PROTESTA** Accolta la richiesta di eliminare il termine "italiano" davanti al cluster del riso

## Basmati all'Expo, vittoria dell'Ente Risi

Vittoria dell'Ente Nazionale Risi in difesa del riso italiano e dei consumatori. Nei giorni scorsi, infatti, è stato tolto l'aggettivo "italiano" dalla scritta del chiosco alimentare al Cluster del riso subito dopo "Risotto basmati". Questo proprio grazie all'intervento in precedenza da ENR al ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina, ad assumere una decisa posizione nei confronti degli organizzatori del Cluster del riso nell'ambito della manifestazione "Expo 2015" che, proprio all'ingresso del padiglione, avevano messo la scritta "Risotto basmati italiano" che invitava alla degustazione di risotti preparati, appunto, con la varietà di riso Basmati, varietà di origine indiana e pakistana e certamente non italiana. «Si tratta - scriveva l'Ente Nazionale Risi al ministro Martina - di un evidente tentativo di sfruttamento del richiamo che la tradizione del risotto italiano



Come compariva il cluster del riso all'Expo prima dell'intervento dell'ENR

esercita sul consumatore, al fine di promuovere l'impiego di un cultivar non italiano in preparazioni, al contrario, tipiche del Bel Paese, a detrimento della reputazione e del consumo delle nostre varietà. Tale azione va senz'altro contrastata».

Le ragioni dell'Ente Risi sono state ascoltate e il claim del cluster del riso immediatamente modificato.

## Open Day al CRR il 10 settembre

Appuntamento da non perdere per la filiera del riso. Il prossimo 10 settembre ci si ritroverà al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna per il tradizionale Open Day. In mattinata è in programma un convegno tecnico-scientifico che vedrà la partecipazione di tre importanti ricercatori internazionali, Russell Ford, Steve Linscombe e Steven Sleutel, e gli interventi di Aldo Ferrero e di Alberto Alma, docenti all'Università degli Studi di Torino, che parleranno, rispettiva-

mente, degli infestanti resistenti agli erbicidi e del problema della macchia del riso. Concluderà i lavori della mattinata l'intervento di Marco Romani, ricercatore del CRR, che presenterà le principali attività del Centro Ricerche sul Riso che saranno oggetto delle visite successive. Nel pomeriggio, infatti, sono in programma le visite dei campi sperimentali di Castello d'Agogna con una dimostrazione di agricoltura di precisione e la possibilità di confrontarsi con gli operatori del CRR.

# Il progetto Watpad ha preso il via

Permetterà di determinare la concentrazione nelle acque superficiali e sotterranee di nutrienti, degli agrofarmaci utilizzati nella coltivazione del riso e degli inquinanti

S. Silvestri, M. Romani, L. Soffiantini, E. Minioti, D. Tanni\*, A. Facchi\*\*, E. Mazzeucco\*\*\*

Il progetto WATPAD (Water impacts of Paddy Environments) è partito. Il convegno di apertura si è svolto lo scorso 29 giugno a Semiana (PV), presso l'Azienda Agricola Cerino.

In una sala gremita di addetti dei settori, tra i quali i direttori dei consorzi irrigui, alcuni funzionari regionali, Arpa e delle associazioni sindacali agricole, gli studiosi dei tre enti di ricerca coinvolti hanno illustrato lo stato dell'arte sull'utilizzo della risorsa idrica in risaia e come si intende portare avanti il progetto che durerà due anni e sarà totalmente finanziato da fondazioni Cariplo. Vi partecipano l'Ente Nazionale Risi (ENR) e l'Università degli Studi del Piemonte Orientale con il Dipartimento di Scienze ed Innovazione Tecnologica (DISIT) coordinati dall'Università degli Studi di Milano con il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAAs) avente la funzione di capofila.

Il progetto si pone l'obiettivo di condurre un monitoraggio sistematico e continuo delle acque sia in termini di quantità che in termini di qualità a diverse scale spaziali (camera di risaia, azienda, distretto irriguo) in un'area coltivata a riso della Lomellina rappresentativa dell'intera risicoltura lombardo-piemontese.

Nello specifico, i risultati attesi della ricerca consentiranno di determinare la concentrazione nelle acque superficiali e sotterranee di nutrienti (azoto, fosforo e potassio), degli agrofarmaci utilizzati nella coltivazione del riso e dei loro metaboliti (inquinanti emergenti) e de-



I partecipanti al convegno hanno poi visitato l'Azienda Cerino

gli inquinanti tra cui i metalli pesanti, atrazina e idrocarburi policiclici in modo da poter valutare il ruolo che le pratiche agronomiche giocano sulla contaminazione/protezione delle acque.

Entrando nel merito del convegno che ha visto nella funzione di chairman Claudio Gandolfi del DISAAs, dopo i saluti di Paolo Carrà Commissario di ENR e di Rita Bacchella della Fondazione Cariplo, è stato illustrato il progetto WATPAD che si svolge presso l'Azienda Agricola Cerino, intera-

mente coltivata a riso in monocoltivazione su una superficie di circa 150 ha. È stata scelta dopo un'accurata selezione tra una decina di aziende agricole prendendo in esame la localizzazione, le modalità di irrigazione e le tecniche colturali.

Partendo dalla scala spaziale di analisi più piccola, quella di camera, sono state individuate all'interno dell'azienda 4 camere per una superficie totale superiore ai 20 ettari le quali differiscono per conduzione agronomica dovuta principal-

mente alla diversa tipologia di semina effettuata (interata e in acqua).

Per l'analisi a scala aziendale viene preso in considerazione un complesso di circa 40 ha, mentre ai fini dell'analisi del bacino viene considerato quello di San Giorgio di Lomellina.

In particolare Arianna Facchi, del DISAAs, ha illustrato come la loro attività di ricerca sarà finalizzata allo studio delle portate delle acque superficiali e ai livelli di falda, grazie all'installazione di appositi moduli in punti predefiniti di canali adduttori e colatori sia a livello aziendale che di risaia e tramite installazione di piezometri in vari punti dell'azienda. Ha, inoltre, sottolineato come il progetto WATPAD riesca ad abbracciare tutti gli aspetti relativi alla risorsa acqua nella risicoltura, siano essi legati all'efficienza dell'uso della risorsa irrigua, alle perdite di agrofarmaci e nutrienti ma anche legati agli aspetti puramente agronomici di produzione.

Nella propria presentazione, Marco Romani di ENR ha evidenziato quanto alla

luce delle nuove direttive in ambito dei fitofarmaci, in ultimo il PAN (Piano d'azione nazionale sull'uso dei prodotti fitosanitari), si dia molto spazio al rapporto tra acqua e risicoltura.

L'Ente Risi con il progetto WATPAD spera di colmare almeno in parte la mancanza di informazioni relative all'utilizzo idrico e al comportamento degli agrofarmaci e nutrienti misurati realmente in un contesto produttivo significativo.

Nell'ambito del progetto, Ente Risi, oltre ad aver installato in ogni camera in esame 6 coppe porose per intercettare la soluzione circolante a due differenti altezze (25-70 cm), si occuperà direttamente dei campionamenti in campo e svolgerà tutti i rilievi e le osservazioni atte a descrivere la gestione agronomica delle camere e lo sviluppo del riso durante la campagna di

coltivazione. Infine, Eleonora Mazzeucco del DISAT ha illustrato alla platea l'importanza del monitoraggio degli inquinanti "storici" e di quelli emergenti che stanno acquisendo sempre più rilevanza anche a livello normativo. Ha anche illustrato il loro importante ruolo nello svolgimento delle analisi sui campioni prelevati descrivendo il piano di analisi sulle 18 stazioni di rilevamento a cadenza quindicinale, rilievi che si intensificano dopo i trattamenti fitosanitari a frequenza giornaliera per sette giorni consecutivi.

Al termine delle presentazioni ne è nato un interessante confronto tra i partecipanti del progetto e i consorzi irrigui che ha fatto emergere la necessità, per ottenere gli importanti risultati prefissati, di un allargamento della scala di indagine a livello di interi comprensori irrigui.

A tal proposito, servirà sin da subito l'impegno delle varie parti per la pianificazione di una successiva fase sperimentale.

**\*Ente Nazionale Risi, \*\*Università degli studi di Milano, \*\*\*Università degli studi del Piemonte orientale**

## Il 29 agosto l'appuntamento a Cascina Salsiccia

Franco Sciorati

Il tradizionale incontro presso la cascina Salsiccia di Vigevango (PV) organizzato dai Signori Carlo e Riccardo Marchesani si svolgerà quest'anno sabato 29 agosto. A supportare uno degli appuntamenti più importanti per l'agricoltura lombarda saranno l'Ente Nazionale Risi (ENR) e il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA).

La manifestazione, anche

quest'anno, avrà lo scopo di mostrare agli addetti del settore le principali novità della risicoltura siano esse varietali, prodotti fitosanitari o attrezzature.

L'Ente Nazionale Risi in collaborazione con il CRA di Vercelli, Regione Piemonte e Lombardia presenterà un campo vetrina (Rete Dimostrativa Riso 2015) dedicato alle nuove varietà di riso di recente iscrizione al Catalogo Comunitario delle Varietà. Durante la giornata ogni varietà verrà illustrata dai tecnici

delle ditte sementiere responsabili.

Inoltre, il servizio di assistenza tecnica dell'Ente Nazionale Risi illustrerà una prova dimostrativa di concimazione mediante sovescio primaverile di leguminose; in particolare vicia e trifoglio. La semina delle cover crops è stata eseguita in autunno immediatamente dopo la mietitura del riso su terreno solamente erpicato mediante l'impiego di una seminatrice della ditta Lemken.



L'edizione 2014 dell'incontro a Cascina Salsiccia

# BIANI F.LLI s.n.c.

## COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



IMPIANTI ESSICCAZIONE,  
MOVIMENTAZIONE,  
PULITURA E  
STOCCAGGIO CEREALI



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

**SPECIALE ANALISI** E' disponibile, da inizio anno, nel listino del laboratorio del Centro Ricerche di Castello d'Agogna

# La visco-amilografia che caratterizza il riso

Misura i cambiamenti subiti dalla viscosità durante il riscaldamento e il successivo raffreddamento

C. Simonelli\* - M. Comegna\*

Come anticipato nel numero di "Il Risicoltore" di gennaio 2015, è disponibile, da inizio anno, una nuova analisi nel listino del nostro Laboratorio: la caratterizzazione del riso mediante il micro visco-amilografo Brabender.

## In cosa consiste?

La visco-amilografia classica è una metodologia analitica affidabile (sviluppata intorno agli anni '30) che presuppone l'utilizzo di rilevanti quantità di campione per la valutazione del comportamento reologico degli sfarinati (reologia = scienza che studia degli equilibri raggiunti nella materia che si

deforma in seguito a sollecitazione). Le più recenti tecniche, che si avvalgono di strumenti con piccoli Visco Analyzer (RVA, Newport Scientific, Warriewood, Australia) e il Micro Visco-Amilografo (Brabender, Duisberg, Germany), visibile nella foto, ne costituiscono un'evoluzione e trovano un più ampio utilizzo, grazie ai vantaggi che offrono (minor quantitativo di campione e possibilità di analisi più rapide).

Analisi amilografica misura i cambiamenti subiti dalla viscosità della sospensione acqua-farina di riso durante il riscaldamento e il successivo raffreddamento. La registrazione della viscosità dell'imposto consente di ottenere una curva amilografica (figura 2) dalla quale è possibile calcolare il valore di alcuni parametri qualitativi importanti.

I granuli di amido, nella prima fase dell'analisi, assorbono l'acqua rigonfiandosi, causando un aumento della viscosità nella sospensione. Al di sopra di una soglia critica di temperatura (temperatura di inizio gelatinizzazione - TI), i granuli subiscono un processo irreversibile, la gelatinizzazione, che consiste nel passaggio dell'amido dalla fase cristallina alla fase amorfa di gel. La viscosità, all'aumento della temperatura, cresce fino a un valore massimo, il picco di viscosità (PV), che corrisponde al punto in cui è maggiore il numero di granuli di amido rigonfiati, ma ancora intatti. Il valore della viscosità massima è indice della capacità dell'amido di legare acqua ed è spesso correlato ad aspetti qualitativi della varietà.

In corrispondenza di questo valore di viscosità si registra la temperatura al picco di viscosità (TP). Successivamente il picco massimo si evidenzia una rapida diminuzione della viscosità, sino a un valore minimo, in seguito alla rottura dei granuli di amido con rilascio dei vari componenti nel mezzo acquoso. Da questa fase si misura il parametro breakdown (BD) che è la differenza tra la viscosità al picco e la viscosità all'inizio del raffreddamento (ovvero la viscosità minimal). Quando la sospensione viene raffreddata, l'amido gelatinizzato si riorganizza, avviando la fase di retrogradazione, in cui amilosio e amilopectina si riassommano in strutture più compatte, evidenziando un aumento di viscosità. E' qui possibile determinare il parametro setback (SB), ovvero la differenza tra la vi-



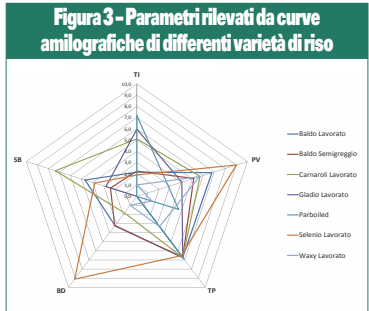
Figura 1: Il micro visco-amilografo utilizzato nel laboratorio del Centro Ricerche di Castello d'Agogna

scosità alla fine del raffreddamento e la viscosità all'inizio del raffreddamento.

## Perché si determina?

L'analisi con il micro visco-amilografo è sufficientemente rapida e i parametri che si rilevano (temperatura di inizio gelatinizzazione; picco di viscosità; temperatura al picco; breakdown; setback) possono essere messi in correlazione con quelli delle determinazioni analitiche più tradizionali, quali il contenuto di amilosio o i valori di consistenza e coerenza. E' un ulteriore strumento per valutare aspetti particolari del comportamento in cottura delle farine da utilizzare nelle industrie alimentari a base di riso.

In particolare, è impiegata per controllare il comportamento alla cottura delle farine da utilizzare nelle industrie alimentari per produrre nuovi alimenti a base di riso



mentari per la produzione dei nuovi alimenti a base di riso. Questa analisi generalmente viene richiesta per scopi di ricerca scientifica e per studi inerenti la qualità del granello di riso piuttosto che per fornire indicazioni fruibili dal consumatore.

## Come si determina?

Il campione di riso da sottoporre al test viene macinato finemente; a un quantitativo prefissato viene aggiunta acqua distillata. Questa miscela viene trasferita nel recipiente di misura in acciaio, munito di agitatore rotante, e sottoposto al test, secondo le modalità e le impostazioni strumentali seguenti: temperatura di riferimento di 70°C/min; riscaldamento da 50 a 95°C con un gradiente di 70°C/min; mantenimento a 95°C per 3 minuti; raffreddamento fino a 50°C con rampa di -70°C/min; mantenimento a 50°C per un minuto. Il risultato analitico è un tracciato grafico (figura 2) in cui compare, sull'asse delle ascisse, il tempo e, nella

doppia ordinata, rispettivamente, la temperatura e la relativa viscosità del campione. Ne sono desunti i diversi parametri precedentemente descritti che costituiscono il risultato analitico. TI e TP sono espresse in °C, mentre PV, BD e SB sono espresse come forza in Unità Brabender (BU). Il Laboratorio Chimico Merceologico, nell'ottica di rendere un servizio analitico sempre più completo e aggiornato, ha proposto, ai propri clienti, questa nuova tecnica dal dicembre 2014, segnalando che dal febbraio 2015 essa è accreditata Accredia per il riso semilavorato, lavorato, parboloid e non.

Il Laboratorio mette periodicamente in atto tutti i processi di controllo qualità dei risultati mediante l'utilizzo di materiali di riferimento nella routine analitica, il mantenimento della qualifica del personale e la taratura dello strumento con cadenza periodica (annuale).

## ...alcuni risultati

Si riporta in figura 3 la rappresentazione grafica di tipo radar dei risultati di al-

cune analisi in cui i diversi parametri rilevati sono stati rielaborati in una scala da 0 a 10. Sono state confrontate diverse varietà e tipologie di riso, scelte per il loro diverso contenuto di amilosio, grado di lavorazione (semilavorato e lavorato) e con trattamenti termici (parboloid).

E' possibile notare come risultino molto evidenti le differenze all'interno di uno stesso parametro.

## Generalmente viene richiesta per scopi di ricerca scientifica e per studi inerenti la qualità del granello

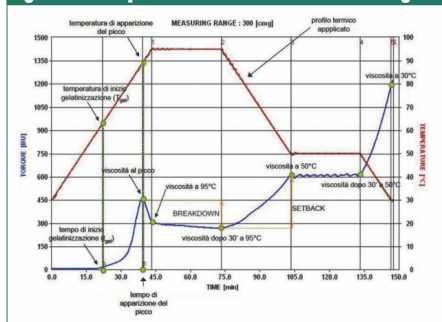
...per affrontare l'argomento

- AA.VV. (2008) "Il Riso": Collana Cultura & Cultura, Bayer CropScience. Ed. Script Bologna.
- Bhattacharya K. R. (2011). "Rice Quality - A guide to rice properties and analysis": Woodhead Publishing.
- Cavalluzzo D., Polito R., Sacco D., Cavigliolo S., Vaccino P., Lupotto E. (2011). "Caratterizzazione qualitativa del riso mediante profilo viscoamilografico": Tecnica Molitoria, agosto 2011 (770-78).

## \*Ente Nazionale Risi-Laboratorio Chimico Merceologico (Centro Ricerche di Riso)

...per affrontare l'argomento

## Figura 2 - Esempio di tracciato di curva amilografica



OPEN DAY SAPISE 2015  
mercoledì 2 settembre ore 9.00  
Tenuta Castello - Sali Verellese (VC)

Sapise - Sardo Piemontese Sementi  
Via Mameli 7, Verelli (439) 0161 257530  
info@sapise.it - www.sapise.it

SAPISE  
Newport Scientific

**PREVISIONI** Le superfici investite a riso nel 2015 dovrebbero raggiungere i 227 mila ettari

# Le risaie sono in netta crescita

Calano gli indica (causa l'import dai PMA), ma aumentano i tondi, lunghi e medi japonica

Anna Callegarin

Dopo anni caratterizzati da una riduzione progressiva della superficie investita a riso nel nostro Paese, l'inversione di tendenza registrata nel 2014 si conferma ancor più decisamente in questa campagna: sulla base delle denunce presentate alla data del 2 luglio da circa il 50% dei risicoltori, si può ipotizzare che la superficie risicola nel 2015 arrivi a circa 227.000 ettari. Si disporrà di dati più precisi a metà luglio, dopo la scadenza del termine di presentazione delle denun-

SUPERFICI COLTIVATE A RISO NEL 2015				
Tipologia	Previsione (ha) Superfici 2015	Superfici (ha) 2014	Differenza (ha)	%
TOTALE TONDO	57.700	52.687	5.033	9,56%
MEDIO	8.600	7.060	1.540	21,81%
LUNGO A	126.600	104.507	22.093	21,14%
LUNGO B	33.700	55.298	-21.598	-39,06%
TOTALE	226.600	219.532	7.068	3,22%

\*Dati provvisori - Aggiornamento al 27/2015 - Proiezione sulla base di 1944 denunce pervenute (numero risicoltori nel 2014: 4093)

ce di superficie (ricordiamo che la scadenza è il 10 luglio) e quando saranno disponibili anche le informazioni elaborate sulla base

delle immagini satellitari nell'ambito del progetto Ermes (vd. altro servizio a pagina 6). Per gli aggiornamenti in tempo reale rimandiamo al nostro sito web ([www.entersit.it](http://www.entersit.it)), dove saranno pubblicati i dati man mano raccolti.

Per quanto riguarda il panorama varietale, come di consueto l'andamento di mercato dei diversi gruppi ha orientato la scelta della varietà da seminare.

Le superfici dei comparti dei risi tondi, medi e lunghi japonica risultano tutte in aumento rispetto al 2014 e compensano il calo dei risi di tipo indica che, per effetto della concorrenza del riso d'importazione proveniente dai PMA (Paesi Me-

no Avanzati) in esenzione del dazio, hanno avuto quotazioni poco soddisfacenti per tutta la campagna di

commercializzazione.

Andando nel dettaglio, le varietà a granello tondo sembrerebbero in aumento di oltre 5.000 ettari, con un incremento di circa il 10%. Il calo di oltre 21.000 ettari delle varietà indica (pari a circa il 40% rispetto alla superficie 2014) sarebbe, invece, compensato da un aumento più o meno equivalente (circa 23.000 ettari, + 21%) delle varietà a granello medio e lungo A.

Rispetto al sondaggio effettuato a gennaio, il calo dei risi indica sembrerebbe leggermente più contenu-

to, anche se la distribuzione varietale che sembra prospettarsi non può far altro che confermare le serie preoccupazioni più volte espresse da tutta la filiera, in merito a due questioni strettamente collegate tra loro: il collocamento a prezzi soddisfacenti di un ingente quantitativo di varietà lungo A e la scarsa disponibilità di varietà indica per soddisfare le richieste del mercato.

Per quanto riguarda l'andamento climatico, dopo due stagioni anomale finalmente quest'anno si registrano condizioni favorevoli alla coltura e, nonostante sia decisamente troppo presto per fare previsioni sul prossimo raccolto, si può senz'altro affermare che siamo partiti con il piede giusto e ci auguriamo di proseguire nella stessa maniera.



## Perinotti eletto a Vercelli-Biella

L'imprenditore risicolo Giovanni Perinotti è il nuovo presidente di Confagricoltura Vercelli e Biella. Geometra, 51 anni, Perinotti conduce un'azienda agricola in comune di Lignana. Subentra a Paolo Carrà che ha retto la carica per due mandati consecutivi. «Ringrazio il Consiglio per la fiducia che mi è stata concessa - ha detto subito dopo l'elezione - con l'aiuto dei Consiglieri, vecchi e nuovi, proseguiremo sulla strada tracciata dal presidente Paolo Carrà, per corrispondere sempre meglio alle attese dei soci».

Il Consiglio direttivo ha inoltre nominato vicepresidente vicario Abele Barile di Rovasenda (Vc) e quali vicepresidenti Daniele Machieraldo di Cavaglià (Bi) e Renato Delsignore di Crescentino (Vc).



Giovanni Perinotti

## K-OBIOL® PYGRAIN® ACTELIC®

Per una protezione sicura ed efficace del riso immagazzinato.  
Una gamma completa di prodotti concentrati, pronti all'uso e in polvere.



## PROTEZIONE CEREALI

Speciale riso



**NEWPHARM®**  
Agro & Biocides

T. +39 049 9302876 - F. +39 049 9320087  
info@newpharm.it - www.newpharm.it

Scopri le soluzioni su [www.protezionecereali.it](http://www.protezionecereali.it)

# NOVITA' Mescolato il prodotto cambogiano con quello di altri Paesi confinanti per poi esportarlo verso l'Unione europea

## PMA, è arrivato il momento di agire

Al Consiglio dei Ministri europeo del 13 luglio la delegazione italiana rinoverà le richieste della nostra filiera

Roberto Magnanì

Ultima notizia bomba è che alcuni operatori cambogiani hanno mescolato il prodotto nazionale con quello di altri Paesi confinanti per poi esportarlo verso l'Unione europea, aggirando così le regole relative all'origine. A rivelarlo è stato l'Amministrazione delegata della Battambang Rice Investment Company, un importante gruppo di investitori cambogiani specializzati nel settore del riso.

Questa spiega perché il Ministero del Commercio della Cambogia ha:

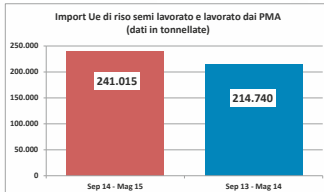
• minacciato di sospendere il rilascio dei certificati d'origine agli esportatori scozzesi,

2. esortato il Presidente della Cambodia Rice Federation (CRF) a sensibilizzare esportatori e riserie circa il rispetto del codice di condotta per l'export di riso verso l'UE, che era stato definito l'anno scorso e

3. annunciato che un pool di ispettori effettuerà dei controlli a sorpresa.

In realtà il Governo cambogiano non ha ammesso l'esistenza del problema, ma ha solo richiamato l'attenzione della filiera sull'importanza di mantenere il beneficio accordato dall'Unione europea, considerato che il mercato europeo copre più della metà dell'export di riso della Cambogia.

È singolare che la Cambogia abbia annunciato dei controlli a due mesi di distanza dalla visita della delegazione della Commissione europea, se le minacce dei funzionari comunitari, circa un possibile ripristino del dazio, fossero risultate convincenti, l'Amministrazione cambogiana si sarebbe mossa immediatamente.



Questa circostanza conferma quanto dichiarato dall'Amministrazione delegata della Battambang Rice Investment Company.

Va riconosciuto che la Commissione ha dimostrato

una certa sensibilità, quando ha deciso di inviare le proprie delegazioni in Cambogia e in Myanmar. Ora, alla luce delle ultime notizie provenienti dalla Cambogia, la Commissione deve però fare uno sforzo ulteriore per accertare

**I DATI**  
L'Ente Risi ha presentato al Governo gli ultimi dati forniti dalla Commissione europea dove si evidenzia un aumento del 12% dell'import di riso lavorato dalla Cambogia e l'aumento del 11% dell'import di riso lavorato dal Myanmar.

la veridicità di tali informazioni che, se risultassero confermate dai fatti, autorizzerebbero la Commissione a ripresentare immediatamente i dazi sul riso importato dalla Cambogia.

Se la Commissione non

saprà o, peggio, non vorrà cogliere l'occasione di ottenere il massimo risultato con il minimo sforzo, saremo di fronte ad un autogol, ancora più clamoroso di quello concesso dai cambogiani, che farà perdere la partita alla risicoltura italiana.

Nel frattempo, il 1° di luglio si è tenuto un incontro della filiera presso il Ministero delle Politiche Agricole al quale ha preso parte anche il Ministero dello Sviluppo Economico.

L'Ente Risi ha presentato gli ultimi dati forniti dalla Commissione europea, evidenziando:

• l'aumento del 12% dell'import di riso lavorato importato dai PMA,  
• il calo dell'1% dell'im-

port di riso lavorato dalla Cambogia.

• l'aumento del 116% dell'import di riso lavorato dal Myanmar.

Inoltre, l'Ente ha commentato le ultime notizie provenienti dalla Cambogia e ha relazionato circa l'esito della visita della Commissione europea in Myanmar, nella quale le deboli argomentazioni degli operatori commerciali birmani sono state acriticamente accortate dai funzionari di Bruxelles.

L'incontro si è concluso con il rinnovato impegno da parte di entrambi i Ministri di portare avanti le istanze della filiera in tutte le sedi di competenza, a partire dal Consiglio dei Ministri dell'UE del 13 luglio.

## NOVARA La seconda edizione della manifestazione ha visto il riso "locomotiva" dei prodotti agroalimentari del territorio

# Con Expo Rice mattatore anche il Piemonte

Gianfranco Quaglia

Chef, show cooking, convegni, laboratori del gusto, oltre 1600 porzioni di «panis» e «panis» vendute. Expo, anzi Expo Rice arriva anche in Piemonte. La seconda edizione organizzata a Novara da Camera di Commercio e Azienda Turistica Locale, che ha visto la partecipazione anche dell'Ente Nazionale Risi con un proprio stand molto frequentato, ha trasformato la sala contrattazioni merci, una delle piazze risi d'Italia, in una "tre giorni" tutta dedicata al riso.

L'idea è nata nella città più vicina a Expo, praticamente dirimpetto a Rho Fiera, ed è riuscita a calamitare migliaia di visitatori. Protagoniste le aziende risicole con i punti vendita, che hanno interpretato la filiera con le proposte delle varietà coltivate e il "packaging", diventato ormai parte integrante della produzione e della gestione.

Ma soprattutto il riso è stato il vero mattatore, dimostrando che può essere locomotiva dell'agroalimentare del territorio: questo era l'obiettivo. Maurizio Cornoli, presidente della Camera di Commercio di Novara, è soddisfatto: «La



LA MANIFESTAZIONE  
A fianco, lo stand dell'Ente Nazionale Risi a Expo Rice 2015, sotto a lezione

formula si è rivelata vincente perché è stato valorizzato un prodotto locale di qualità, il riso, coinvolgendo tutto ciò che gli ruota intorno. Mettere in luce le risorse di cui disponiamo è il primo passo per generare consapevolezza delle proprie potenzialità e diventare ambasciatori delle eccellenze del nostro territorio».

"Fazzo forte" di questa iniziativa i laboratori di cucina tenuti dagli chef Sergio Barzetti, il noto maestro de «La Prova del Cuoco», Angela Carnevale del ristorante «La Bucaccia» di Caltignaga (No), e Massimo Vallogni del ristorante «Le Risi» di Suno (No). I loro corsi guidati sono stati presenziati da appassionati di cucina, semplici

cittadini (uomini e donne) alla scoperta dei segreti di un buon risotto. Concordi gli chef: ingredienti essenziali sono la qualità del riso, il brodo e la passione.

«Il traino del riso - aggiunge Maria Rosa Fagnoni, presidente Ati - ha coinvolguto su Novara visitatori un po' da tutto il Piemonte e anche parecchi stranieri: alcuni di loro poi hanno proseguito con un'esperienza diretta nei luoghi di coltivazione».

### ABC DELLA FILIERA

## Il registro G12

A cura dell'Area Mercati

Il registro di magazzino - modello G12 deve essere compilato da tutti i detentori di risone da seme, che sono tenuti a registrare i movimenti relativi sia al prodotto in natura, ancora da sottoporre a selezione meccanica, sia al prodotto certificato. Inoltre deve essere registrato il movimento di scarico degli scarti di selezione, in genere destinati all'industria di trasformazione o all'industria mangimistica. Nel registro devono risultare tutti i movimenti di merce ascrivibili alla ragione sociale, anche se non è vi stato il passaggio fisico della merce stessa nei suoi locali. Il registro deve essere numerato e vidimato, come previsto dalle norme del Codice Civile. La denuncia mensile dei movimenti del riso da seme - modello D7 - viene inviata ad ogni operatore già precompilata con l'elenco dei movimenti che risultano sul sistema informatico dall'Ente Risi. Se entro 10 giorni dalla ricezione l'operatore non comunica eventuali modifiche da apportare, l'elenco viene considerato corretto e definitivo. Alla fine di ogni campagna, sulla denuncia relativa al mese di agosto l'operatore deve aggiungere le rimanenze suddivise per varietà, da riportare alla campagna successiva.

Sul sito web dell'Ente (area operatori - procedure amministrative) sono disponibili istruzioni dettagliate per la tenuta del registro e il regolamento per la gestione dei buoni e delle denunce mensili.

### Registro di magazzino e denuncia mensile - Risone da seme

<b>Cos't</b>	tutti i detentori di risone da seme, devono annotare nel registro - modello G12 - i movimenti relativi sia al prodotto in natura sia al prodotto certificato. Una volta al mese deve essere verificata la correttezza della "denuncia" - modello D7, inviata dall'Ente con i movimenti di carico e scarico registrati nel suo sistema informatico.
<b>Chi</b>	tutti i selezionatori e commercianti di risone da seme.
<b>Perché</b>	è un obbligo previsto dalla legge istitutiva dell'Ente Risi.
<b>COME SI FA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il registro può essere elettronico o cartaceo, si può utilizzare:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. il registro già in dotazione nello stabilimento, previa approvazione di Ente Risi,</li> <li>2. il registro elettronico messo a disposizione da Ente Risi,</li> <li>3. il registro cartaceo in vendita presso gli uffici di Ente Risi.</li> </ol> </li> <li>Se l'operatore apporta modifiche alla denuncia mensile inviata da Ente Risi, entro 10 giorni dalla sua ricezione deve:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. timbrare e firmare il documento corretto,</li> <li>2. inviarlo al Centro operativo di Vercelli (mail: <a href="mailto:richieste@enterisi.it">richieste@enterisi.it</a>, PEC: <a href="mailto:centro.operativo@cert.enterisi.it">centro.operativo@cert.enterisi.it</a>, fax: 02/3013188).</li> </ol> </li> </ul>

## PROGETTO ERMES La possibilità di osservare uno stesso territorio in maniera ripetuta

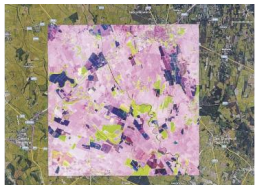
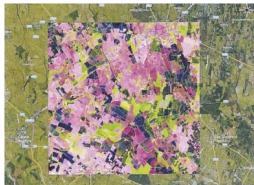
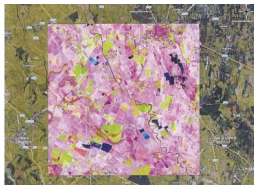
# Il satellite ci dà la multitemporalità

*I suoi sensori acquisiscono immagini relative alla stessa zona ma con tempi di rivisitazione diversi*

A. Crema, A. L'Astorina, I. Tomasoni, CNIR IREA

Per questo numero della rubrica dedicata alla tecnologia satellitare a supporto del mondo agricolo, proponiamo quattro immagini fornite dal gruppo di ricerca IREA-CNR, sempre nell'ambito del progetto europeo FP 7 ERMES (an Earth observation Model based rice information Service [www.ermes-fp7spa.ce.eu](http://www.ermes-fp7spa.ce.eu)). Le immagini si riferiscono all'annata in corso (2015) e ci servono per apprezzare un'informazione molto importante che riusciamo a ottenere dai dati derivati da satellite: la multitemporalità, la possibilità, cioè, di osservare uno stesso territorio in maniera ripetuta.

Nel primo numero della rubrica abbiamo mostrato come, a partire dalle immagini satellitari, si possono derivare indici di vigore vegetazionale come l'NDVI (Normalized Difference Vegetation Index), che ci fornisce informazioni sullo sviluppo delle piante. Nel numero successivo abbiamo, invece, presentato immagini SAR (Synthetic Aperture



Immagini satellitari (Landsat) a falsi colori della zona tra Mortara e Candia Lomellina della stagione 2015 fornite dal gruppo di ricerca IREA-CNR. A) 9 aprile; B) 11 maggio; C) 27 maggio; D) 4 giugno. In blu abbiamo le risaie sommerse; in rosa il suolo nudo, in rosa scuro i suoli bagnati e in verde la vegetazione, sia spontanea sia coltivata

radar) e introdotto il tema del telerilevamento cosiddetto "attivo", utilizzato per la mappatura e la classificazione del territorio. Introduciamo ora il concetto di "multitemporalità" che fa riferimento al tempo di "rivisitazione", ovvero di

passaggio, che un satellite effettua sulla stessa zona. I sensori satellitari acquisiscono immagini relative alla stessa zona ma con tempi di rivisitazione diversi; questi tempi possono variare da passaggi effettuati una volta al giorno, sempre alla

stessa ora, oppure anche solo una volta al mese. Questa potenziale alta frequenza nella raccolta di dati rappresenta una tipica caratteristica delle immagini satellitari che ci permette di "monitorare" ampie porzioni di territorio e di seguirne

l'evoluzione nel tempo.

Queste immagini sono state acquisite dal sensore a bordo del satellite Landsat e hanno una risoluzione a terra di 30 metri. Esse non sono sintetizzate in un indice ma sono state elaborate utilizzando una

combinazione di bande a diverse lunghezze d'onda (SWIR-NIR-RED) per mettere in evidenza i diversi tipi di copertura del suolo (suolo nudo, allagato, coltivato, ecc.) con colori diversi. L'area di riferimento è una porzione di territorio risicolo della provincia di Pavia, compreso tra Mortara e Candia Lomellina.

In blu abbiamo le risaie sommerse; in rosa il suolo nudo, in rosa scuro i suoli bagnati e in verde la vegetazione, sia spontanea sia coltivata. La prima immagine (A) ci mostra lo stato dell'arte delle risaie nella data del 9 aprile 2015: erano iniziate le prime semine e poche risaie risultavano allagate in questa zona (si notano in verde acceso alcune colture autunno-verdine). Le immagini successive (B 11 maggio - C 27 maggio) mostrano il progressivo avanzamento delle semine e soprattutto delle sommersioni (le aree blu sono aumentate). L'ultima immagine ci mostra come, al 4 giugno, il suolo nudo sia notevolmente diminuito lasciando il posto all'acqua o al riso che ha nel frattempo cominciato a crescere tranne in quei campi dove le semine sono state più tardive. Dalle serie temporali possiamo, quindi, derivare informazioni utili anche sui diversi tipi di semina, quella interrata e quella in acqua, a seconda della dinamica e delle modalità di allagamento della risaia.

## È DA UN INSIEME DI FATTORI CHE SI OTTIENE IL MASSIMO. SEMPRE.

SERIE 5 | SERIE 6 | SERIE 7  
TTV | TTV | TTV



Si raccomanda l'utilizzo di lubrificanti e refrigeranti originali.

1 GRANDE MARCHIO, 3 GAMME, 16 MODELLI.  
IL SUCCESSO CONTINUA.

Prendi la decisione giusta. Produttivi e versatili, i trattori TTV sono il risultato delle tecnologie più avanzate. Il motore Deutz a 4 o 6 cilindri, potenze da 100 a 263 CV, tre strategie di guida (Auto, PTO e Manual) e la funzione Power Zero sono solo alcune delle innovazioni che garantiscono alte prestazioni e bassi consumi. Gamma TTV. Esiste una sola scelta. Quella migliore.

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



Bruno Marabelli e Alessandro Tosi

Da tempo molti si chiedevano: «Quando non si utilizzeranno più i moduli multiplica per stampare i certificati di trasferimento?». Finalmente è arrivato il momento.

Già da qualche mese i tecnici informati dell'Ente Nazionale Risi stanno sviluppando una versione rinnovata della procedura di stampa dei "buoni di consegna" presso le riserie e gli operatori del settore.

Il progetto amplia l'attuale procedura informatica basata sul portale e denominata "Buoni a casa"

con una nuova modalità di produzione dei Certificati di Trasferimento. Oltre che sui tradizionali moduli azzurri a 7 copie il CTR, e ci auguriamo che questa possa divenire la modalità più diffusa, potrà essere prodotto in formato elettronico (PDF firmato digitalmente e marcato temporalmente). Oltre a ciò saranno previsti alcuni servizi basati sul web (webservices) per consentire alle procedure informatiche degli operatori riseria e dell'Ente di collocare automaticamente in tempo reale.

Gli obiettivi di questo progetto

**NOVITÀ** Grazie al lavoro dell'Ente Nazionale Risi, il CTR potrà essere prodotto in formato elettronico

## La revisione del sistema di gestione dei certificati di trasferimento

sono molteplici e vanno tutti verso una semplificazione dei processi e verso una dematerializzazione dei documenti. Le nuove procedure assicurano l'integrazione con quelle attualmente utilizzate.

Grazie all'attuale normativa che permette la serializzazione dei documenti cartacei anche in relazione al DDT è quindi possibile ricorrere all'emissione di Certificati di Trasferimento e Buoni di consegna in forma digitale con firma elettronica e marca temporale e successivamente con conservazione sostitutiva del documento emesso. Sul documento

PDF in versione "viaggiante" che dovrà poi essere stampato su carta semplice per essere utilizzato durante il trasporto, saranno presenti tutte le indicazioni e le marcature fisse e variabili attualmente presenti sul documento cartaceo

in uso. Successivamente al trasporto l'esigenza di completare le informazioni del CTR con il peso definitivo e con la data del suo utilizzo effettivo sarà più soddisfatta attraverso l'uso del portale ENR in cui l'operatore riseria, previa autorizzazione, comunicherà all'Ente queste informazioni successivamente acquisite dal sistema.

Al termine di queste procedure ogni attore della filiera (compratore, venditore, mittente, destinatario, ecc.) avrà a disposizione automaticamente, nella propria casella PEC, un documento elettronico definitivo, firmato digitalmente e con una marca temporale, che riporterà esattamente tutte le informazioni necessarie per i successivi adempimenti (fatturazione, conguaglio diritti, ecc.).

Le procedure porteranno a tutti molti vantaggi.

A merito titolo di esempio citiamo:

- riduzione e progressivo abbandono dei moduli in carta chimica;
- possibilità di veicolare elettronicamente i documenti attra-

verso tutti i canali a disposizione (es. E-mail, PEC, chiavette) al fine di trasferire i documenti in breve tempo anche a collaboratori lontani dagli stabilimenti produttivi;

- possibilità di conservazione elettronica sostitutiva;
- acquisizione tempestiva e automatica del peso definitivo;
- abbandono delle stampanti ad aghi, ormai obsolete e costosissime.

Al fine di snellire ulteriormente i processi di produzione e consultazione dei certificati di trasferimento, per quegli operatori che già usano sistemi informatici evoluti e integrati, è stata prevista la possibilità di accedere mediante webservices a un servizio che consentirà di richiedere i buoni e di comunicare i dati di utilizzo inviando messaggi informativi direttamente dal gestionale degli operatori riseria stessi al portale web ENR.

A tali richieste informatiche, il portale ENR risponderà con altri messaggi diretti all'operatore richiedente contenenti le informazioni necessarie per poter emettere in autonomia i buoni.

Con questa opzione, oltre ai vantaggi già citati si aggiungono anche:

- la garanzia di tempestività dei controlli di congruenza con conseguenti risparmi di tempo da parte degli operatori;

- accoglimento di tutte le informazioni in possesso dell'Ente per validazione dei documenti;

- riduzione di sanzioni per errori o intoppi nel ritiro;
- rafforzamento del sistema di tracciabilità aziendale.

Per un futuro periodo i documenti prodotti con sistema tradizionale e quelli elettronici saranno emessi parallelamente e dovremo quindi abituarci a veder convivere queste due tipologie.

La parte grafica del portale dedicato agli operatori registrati subirà un sostanziale restyling rendendolo così più fruibile dagli attuali dispositivi mobili soddisfacendo le esigenze di tutti gli utilizzatori.

L'Ente pubblicherà adeguatamente l'apertura del nuovo portale rendendolo operativo già con l'inizio della nuova campagna di commercializzazione.

## La "Sabin" in visita all'Expo

Accolta allo stand dell'ENR dal direttore generale Roberto Magnaghi

Al termine dello scorso anno, la scuola media "Sabin" di Milano 2 Segrate ha aderito al bando regionale "Le scuole della Lombardia per EXPO Milano" che prevedeva la realizzazione di progetti didattici legati alla tematica della nutrizione/alimentazione. Tra tutti i candidati, sono stati selezionati 100 istituti. Di questi, solo una parte ha creato un progetto che verrà effettivamente presentato all'Esposizione Universale. Il progetto si chiama "RISO" ed è stato pubblicato all'indirizzo sabinriso.it. Nel sito si può trovare un glicidico didattico riguardante aspetti diversi del riso (coltura, tradizioni, ricette, leggende...), ma anche un divertentissimo programma per creare la ricetta di un risotto, scegliendo gli ingredienti e affidandosi al computer. Vi hanno lavorato tutte le classi seconde dei vari corsi della scuola, con la collaborazione di alcune classi dell'Istituto "Albert Schweitzer" di Segrate.

L'implementazione informatica è stata fatta dagli alunni, con la supervisione di un ex-alunno informatico. Tutte le attività sono state coordinate e gestite dal professor Guidotti della sezione informatica, un veterano dei progetti di successo che hanno



portato l'istituto a conseguire riconoscimenti anche a livello internazionale.

L'idea è piaciuta all'Ente Nazionale Risi che ha deciso di patrocinare l'iniziativa e di mettere sul sito il link al gioco. Non solo, tra i contenuti speciali c'è un interessante intervista al direttore dell'ENR, Roberto Magnaghi.

Due alunne della scuola sono poi state ospiti di una puntata della trasmissione di Benedetta Parodi "Molto bene", su Real Time, incentrata sul riso dove hanno presentato il lavoro realizzato e una ricetta di loro invenzione.

Il progetto, completato alla metà di febbraio, è stato scelto per essere presentato al Padiglione Italia nell'ambito del Vivaio Scuole Italiane: una quarantina di alunni, accompagnati dai docenti coinvolti e dalla Dirigente scolastica, lo scorso 3 giugno sono stati ospiti di Expo dove hanno esposto il loro lavoro. Al termine della presentazione, sono stati accolti dal direttore generale Magnaghi presso il padiglione Cibus e hanno visitato lo spazio espositivo dell'Ente Risi.

L'ISTITUTO SABIN ALL'EXPO  
A fianco dello stand dell'Ente Risi con il direttore Roberto Magnaghi

## Si è spento Francesco Ranghino, esperto merceologico dell'ENR

Si è spento il 14 maggio scorso, nella sua casa di Vercelli a 90 anni appena compiuti, Francesco Ranghino (nella foto), stimato tecnico della risicoltura del periodo post bellico del secolo scorso e per molti anni dipendente dell'Ente Nazionale Risi.

Nativo di Oldenico (VC), da famiglia di riscoltori e selezionatori di riso da seme Ranghino si diploma a pieni voti, nonostante un periodo di internamento in un campo di prigionia tedesco, nel 1948 sulla Scopa di Agraria di Voghera. Dopo

una breve ma significativa esperienza all'Istituto per il Commercio Estero, viene assunto all'Ente Nazionale Risi. Al fianco di alcuni dei pionieri della ricerca risicola del dopoguerra quali Giovanni Corbetta, Romeo Piacco, Felice De Rege, Antonio Tinarelli, prima presso la Stazione Sperimentale di Vercelli e poi al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna, contribuisce ad arricchire e ampliare le conoscenze sul nostro ce-

reale, in particolare sugli aspetti merceologici e analitici del riso lavorato.

Svolge fino a che, negli anni '80, viene chiamato presso la sede centrale di Milano dall'allora direttore generale Angelo

Politi, come responsabile dell'Ufficio Mercato Interno. In quegli anni si occupa con la sua squadra della repressione delle frodi nel settore risicolo e del coordinamento dei controlli del prodotto destinato agli aiuti alimentari ai Paesi in via di sviluppo nonché dello studio della legislazione risicola nazionale e dei vari processi di armonizzazione.

Lascia la moglie e il figlio a cui vanno le nostre sentite condoglianze per la perdita.



### KETT PM-650

**Misuratore Umidità**  
**Peso Specifico**

150 Prodotti Diversi

[www.iromitalia.com](http://www.iromitalia.com)

MADE IN JAPAN  
IROM ITALIA s.r.l.  
P.O. BOX 1000 - LABORATORY EQUIPMENT

Via Volturno, 40 - Fontana Bldg.  
20861 Brugherio (MI) Italy  
tel. 0309 039 87 86 73 fax 0309 039 88 48 26  
info@iromitalia.com www.iromitalia.com

L'esposizione milanese continua a essere un'opportunità unica per promuovere il nostro cereale a livello internazionale. Davanti a decine di giornalisti e operatori del settore, il 12 giugno sulla terrazza del padiglione di Federalimentare hanno fatto bella mostra i prodotti del territorio pavese, mentre il 3 luglio è stata la volta di quelli delle province piemontesi di Alessandria e di Novara

Al padiglione Cibus è Italia di Federalimentare, lo scorso 12 giugno è andata in scena la seconda serata di valorizzazione del riso italiano organizzato dalla Provincia e dalla Camera di Commercio di Pavia in collaborazione con l'Ente Nazionale Risi: protagonista l'eccellenza enogastronomica, turistica e culturale del territorio pavese, con focus particolare sulle sue tre aree geografiche: la Lomellina e il Pavese, da secoli protagonisti della tradizione risicola italiana e internazionale, e l'Oltrepò, famoso in tutto il mondo per la produzione vinicola.

Su tutti il riso, visto che, come ha ricordato Roberto Magnaghi, è un'opportunità unica per promuovere il nostro cereale a livello internazionale. Davanti a decine di giornalisti e operatori del settore, il 12 giugno sulla terrazza del padiglione di Federalimentare hanno fatto bella mostra i prodotti del territorio pavese, mentre il 3 luglio è stata la volta di quelli delle province piemontesi di Alessandria e di Novara

**Il Pavese, con 77 mila ettari di cui circa 26 mila dedicati a riso da risotto, rappresenta la prima provincia risicola in Italia e in Europa**

Una produzione che va, però difesa, come hanno ricordato in tanti, primo fra tutti Franco Bosì, presidente della Camera di Commercio di Pavia: «Noi portiamo avanti diverse iniziative, ma rischiamo che siano compromesse dalle importazioni dai Paesi Meridionali». Per cui, oltre a dover ancora esprimere al meglio il nostro potenziale, dobbiamo anche difenderci. Da qui l'invito anche dello stesso Magnaghi «a essere uniti per tutelare le nostre produzioni e la nostra professionalità».

Ma il direttore dell'Ente Risi ha messo pure in evidenza «le caratteristiche straordinarie di questo riso, a cominciare dalla capacità di assorbire gli altri ingredienti per un risotto che si sposa con tutti». E il ter-

## EXPO 2015 Altre due serate sulla terrazza di "Cibus è Italia", organizzate da Del Pavese, di Alessandria o di Novara

Valorizzati anche una serie di prodotti tipici locali, dalla cipolla ros.



A sinistra, l'intervento del direttore generale dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Magnaghi, intervistato dal conduttore Patrizio Rovero. Sopra, la presentazione delle Confraternite pavesi

ritorio pavese ne ha di prodotti che si sposano con il riso. Come ha ben descritto il filmato, trasmesso durante la serata, "Lomellina tra cielo e terra", curato dal "gastronauta" Davide Paolini che ha intervistato, tra gli altri, Ermino Brustia dell'Azienda Agricola "La Gallinella", Giovanni Varesini e Giampiero Campana, coltivatori, rispettivamente, della cipolla di Brema e dell'asparago di Cilavegna, e Gioacchino Palestro, esperto dei salumi d'oca di Mortara. Su tutti, comunque, il vino, Pinot nero o Bonarda che sia. «Abbiamo una terra e dei vitigni straordinari - ha detto Fausto Giorgi, presidente del Distretto del Vino di qualità dell'Oltrepò Pavese - che insieme ad un

clima unico ci permettono di produrre dei vini davvero straordinari, apprezzati in tutto il mondo». Cosa ci manca? «Una maggiore valorizzazione dell'aspetto turistico - ha risposto - che porterebbe notevoli benefici a tutte le nostre produzioni tipiche».

E mentre giornalisti e invitati gustavano gli straordinari risotti preparati dagli chef stellati Anna Maria Leone ed Enrico Gerli, intervistati dal conduttore Patrizio Rovero, sono intervenuti diversi personaggi a parlare di questi temi. Dal presidente della

Provincia di Pavia, Daniele Bosone, che, da buon medico, ha sottolineato anche i valori salutistici delle produzioni pavesi, al giornalista enogastronomico Davide Oltolini, protagonista in tv della rubrica "Sapere i Sapori" su Rai Uno durante il programma Uno Mattina in Famiglia, che ha evidenziato «una

lucina culturale che va colmata: la valorizzazione dei nostri risi, Carnaroli e Vialone nano su tutti, e delle nostre grandissime ricette».

A proposito di valorizzazione del riso pavese, senza dubbio la manifestazione "Rice" di Vigevano, tra il 2010 e il 2013 non è stata seconda a nessuno, e Aless-

sandro Mazzoli, direttore del Consorzio Ast di Vigevano che la organizzava, ha assicurato che si sta lavorando per una nuova edizione.

Infine, sono intervenuti anche Renata Crotti, docente all'Università di Pavia e console del Touring, che ha rimarcato la necessità di valorizzare la storia pavese come elemento attrattivo del turismo straniero e Giacomo Galazzo, assessore alla Cultura e al Turismo di Pavia, che ha invitato i presenti a visitare la mostra "Pavia, la battaglia, il futuro. Niente fu come prima" aperta fino al 15 novembre presso il Castello Visconteo, che propone il settimo arazzo della Battaglia di Pavia del 1515, capolavoro del Rinascimento fiammingo prestato dal Museo Nazionale di Capodimonte di Napoli.

**LA CENA**  
Il tavolo delle autorità che sono intervenute alla serata dedicata alla promozione del riso e degli altri prodotti tipici del territorio pavese



**SHOW COOKING** Col Carnaroli star della cena peperoni di Voghera, cipolla di Brema e Pizzocorno

## Leone e Gerli, risotti coi prodotti locali

Protagonisti dello show cooking della serata pavese sono stati gli chef stellati Anna Maria Leone ed Enrico Gerli. La prima, chef della Locanda Vecchia Pavia al Mulino che si trova nel cuore di Cortosa, con sede nell'antico mulino quattrocentesco annesso all'Abazia cistercense, ha preparato un Risotto di Carnaroli ai peperoni di Voghera mantecato ai fili di lattuga, mentre Gerli, chef del ristorante "I Castagni" di Vigevano, ha proposto la "Panissa pavese: risotto di Carnaroli con cipollotto di Brema,



Gli chef Anna Maria Leone ed Enrico Gerli all'opera durante la serata svoltasi il 12 giugno (foto Agenzia di Sviluppo territoriale di Vigevano)

pasta di salame di Varzi, fagiolini dell'occhio, mantecatura di Pizzocorno e crema di Borlotto di Vigevano.

di Pavia con zuppa ristretta di ciliegie al Sangue di Giuda e panna cotta di riso e latte e crema di pistacchi.

**LA NOVITÀ** Per non perdere le tradizioni

## Ecco il Paniere Pavese

Il Paniere Pavese è tanto ricco quanto completo. Il progetto che intende valorizzare i prodotti tipici locali è stato presentato alla serata dell'Expo dal presidente Filippo Chiesa Ricotti. «Intendiamo da una parte tutelare produttori e trasformatori - ha sostenuto il presidente del Paniere Pavese - e dall'altra portare a conoscenza dei consumatori, a cominciare dagli stessi pavesi, prodotti straordinari che rischiamo di perdere. Tra questi merita di essere almeno ricordati la cipolla rossa di Brema, il peperone di Voghera o l'asparago di Cilavegna, per stare solo alle verdure, ma senza dimenticare anche il salame di Varzi, la carne di razza Varesina o quell'eccellente formaggio oca e il Pizzocorno».





# L'Ente Nazionale Risi e dedicate alla promozione dei territori dove è coltivato Nava, il riso è sempre protagonista

ssa di Breme al classico gorgonzola, che ben si sposano con il risotto

Appello all'unità d'intenti per le forze istituzionali e imprenditoriali del Piemonte. «Dobbiamo fare più sistema per valorizzare e tutelare insieme le nostre potenzialità».

La star della serata del 3 luglio sono stati il Piemonte e il suo riso. In particolare quello delle province di Alessandria e Novara. E con lui i vini di quei territori, soprattutto dei vigneti del Monferrato.

La terza serata di valorizzazione del riso italiano al padiglione "Cibus è Italia"

soro di tradizioni, storia e cultura.

Peccato, però, sia poco al centro del traffico turistico. «Non siamo mai stati al centro delle attenzioni del grande turismo - ha spiegato Maria Rita Rossa, sindaco di Vercelli oltre che presidente dell'omonima provincia - Ma ora, partendo dal

**Massobrio: «Sono piccoli e medi produttori agricoli che resistono e sopravvivono non per ragioni economiche, ma per un sogno»**

Monferrato, patrimonio dell'Unesco, abbiamo delle chances». E da lei è arrivato l'invito ad unire le forze perché queste aree siano sempre più conosciute. Un appello raccolto un po' da tutti gli intervenuti. Primo fra tutti dal presidente della Camera di Commercio di Novara, Maurizio Comoli, che ha ricordato come «dobbiamo fare più sistema per valorizzare e tutelare insieme le nostre potenzialità. A cominciare dal nostro organismo di piccole e medie imprese che ci è

copiato in tutto il mondo e che forse andrebbe meglio venduto». Piccoli e medi produttori, in particolare agricoli «che resistono e sopravvivono non per ragioni economiche - ha evidenziato Paolo Massobrio, critico enogastronomico, creatore del Club Pappillon e del Golosario, e gran mattatore della serata - ma per un sogno, perché vogliono restituire quello che hanno lasciato i loro padri e i loro nonni». Imprenditori che, in questa situazione economica, hanno bisogno di grande sostegno. «Le istituzioni hanno pochi soldi - ha detto a proposito Massobrio - ma possono fare da regia a tutte le iniziative e prodotti che questi ricchi territori propongono. E' quello che è successo con Expo e speriamo possa dare grandi frutti».



Un pecca di questi territori, però, è la carenza di comunicazione. «I piemontesi pensano che comunicare sia una forma di esaltazione, per darsi importanza - ha continuato - Invece è necessario mettere davanti i volti, le storie e i prodotti di queste terre. Le bellezze dei castelli alessandrini, piuttosto che il sapere fare dei novaresi vanno fatti conoscere! Occorre una forte autocoscienza di quello che abbiamo, altrimenti vincerà l'indifferenza».

La consapevolezza del-



Sopra, Patrizio Roversi intervista Maddalena e Isabella Francese che alla Cascina Canta di Giòntona sono le custodi di quel Marzelli che è stato per tanti anni "il riso" per antonomasia sulle tavole degli Italiani. A sinistra, il lavoro in cucina nella preparazione della cena all'Expo

l'eccellenza dei nostri prodotti non manca certo a Giampaolo Corsica, presidente della Camera di Commercio di Vercelli, oltre che imprenditore agricolo: «Abbiamo prodotti unici, primo fra tutti il riso - ha sottolineato - Da noi vengono applicate regole rigorosissime come in nessun altro Paese del mondo».

Questa qualità, l'applicazione delle normative in modo maniacale evidentemente ci costa, ma è la nostra arma migliore: dobbiamo fare per il nostro riso quello che è stato fatto per il Prosciutto di Parma o per il Parmigiano Reggiano.

**Si deve fare per il riso italiano quello che è stato fatto per il Prosciutto di Parma o per il Parmigiano Reggiano**

Questa qualità, l'applicazione delle normative in modo maniacale evidentemente ci costa, ma è la nostra arma migliore: dobbiamo fare per il nostro riso quello che è stato fatto per il Pro-

sciutto di Parma o per il Parmigiano Reggiano. E pretendere che le norme vengano rispettate anche dagli altri Paesi». Un esempio di grande qualità unita a storia e tradizione l'hanno dato Maddalena e Isabella Francese che alla Cascina Canta di Giòntona sono le custodi di quel Marzelli che è stato per tanti anni "il riso" per antonomasia sulle tavole degli italiani. «La loro è una storia fantastica - ha concluso Magnaghi - Il loro sforzo è la testimonianza che chi ci crede può fare cose impossibili. La storia del riso è fatta da persone con la passione per il lavoro e loro sono un esempio di grande qualità anche su piccole superfici».

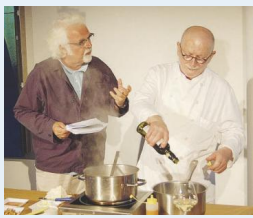
**I numeri**  
I numeri del riso delle province di Novara e di Alessandria li ha presentati il direttore dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Magnaghi. E sono numeri davvero significativi che contribuiscono a fare del Piemonte la prima regione produttrice di riso in Italia. «Novara è la terza provincia italiana nella produzione risicola - ha detto Magnaghi - Ci sono ben 32 mila ettari di territorio dedicati alla coltivazione del riso che coinvolgono circa 500 aziende agricole e una ventina di riserie. Il due terzi della produzione - ha voluto sottolineare il direttore generale dell'ENR - sono destinati al commercio estero: quindi queste varietà soffrono più di altre la concorrenza dei PMA». Per quel che riguarda Alessandria, invece, la superficie dedicata al riso si limita a settemila metri quadri per circa 150 aziende e cinque riserie. «Alessandria, però - ha ricordato Magnaghi - con le tante varietà coltivate e la diversità dei terreni si può a ragione definire un "piccolo Piemonte"».



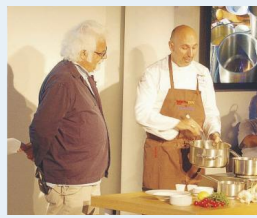
Il tavolo delle autorità che sono intervenute alla serata dedicata alla promozione del riso e degli altri prodotti tipici delle province di Alessandria e Novara

**SHOW COOKING** Tra tradizione e rivisitazione di piatti tipici

## Il risotto di Bertinotti e Ribaldone



Piero Bertinotti (a sinistra), chef del ristorante "Pinocchio" di Borgomanero (No) e Andrea Ribaldone, chef del ristorante "I due buoi" di Alessandria sono stati protagonisti all'Expo nella serata dell'Ente Risi dedicata alle province di Alessandria e Novara



zo dell'ex presidente della Repubblica Giorgio Napolitano insieme alla moglie Clio che volle il bis dei suoi «agnolini piemontesi».

Riso, comunque, ingrediente principe anche degli altri piatti, dall'antipasto Riso Arancione con verdure e gamberi al dolce (Riso Roma, latte, iqualorsa, fragole e limone) senza dimenticare l'aperitivo dove, insieme ai salumi e ai formaggi dei territori è stato proposto un Riso Vialone nano, uova e asparagi con formaggio Montebone. Grande spazio, e non poteva essere altrimenti, anche ai vini visto che, l'Alessandrino, con il Monferrato, conta su ben sei Docg e 41 vini Doc, mentre il Novarese propone una Docg e 4 Doc oltre ad avere la Vespolina, un piccolo vitigno autoctono.

Riso Carnaroli al gorgonzola, semi di peperoni rossi e noci caramellate, per primo; e Osobuco, crema di riso Baldo alla milanese, per secondo. Sono stati questi i piatti che hanno caratterizzato lo show cooking della serata dedicata ai territori di Alessandria e Novara. Del primo è stato protagonista Piero Bertinotti, chef del ristorante "Pinocchio" di Borgomanero (No), del secondo Andrea Ribaldone, chef del ristorante "I due buoi" di Alessandria. Bertinotti, grande estimatore dei piatti tradizionali, è stato pure primo attore della "riabilitazione" che gli ha voluto dedicare Paolo Massobrio ricordando un aneddoto: nell'anno in cui la guida Michelin gli toglieva il suo riconoscimento, lo chef del "Pinocchio" fu assoluto protagonista di un pran-

**L'INTERVISTA** Lo chef di Trino ha aperto un locale a Chueca, in calle San Bartolomé, la zona modaiola della capitale spagnola

# Bonato fa conoscere il risotto a Madrid

Il ristorante si chiama "Gioia", che in spagnolo significa "gioiello" «a cui aggiungiamo l'allegria di un buon piatto»

Paoletta Picco

A Madrid Davide Bonato, la moglie Daniela e le due piccole Valentina e Giorgia arrivano nell'autunno 2014. Forte di un'esperienza spagnola di diversi anni e perfettamente fluente, Daniela aiuta Davide nella scelta del locale. Lo trovano a Chueca, in calle San Bartolomé, una zona di Madrid modaiola, giovane, aperta alle nuove proposte. E la proposta di Davide e Daniela non si fa attendere: propongono risi e risotti, a dispetto del fatto che anche gli spagnoli coltivano riso (molto apprezzato la Bomba coltivate nell'area di Valencia) e che quindi qualcosa di riso sano. Ma non di risotti classici o di risi colorati.

A mettere su questa strada lo chef trinese tra le più antiche e all'avanguardia del Piemonte (Vignola di Balzola ndr) il cui titolare Giovanni Vignola – spiega Bonato – aveva insistito

perché nel nuovo locale si sperimentassero i piatti che vedono protagonista il cereale nella versione dei risotti e dei classici piatti italiani. Forse era un destino già segnato. Il refrain pubblicitario dei risi Vignola recita infatti: "Il riso italiano che parla tutte le lingue del mondo".

## Chi è

Ha seguito i consigli di Giovanni Vignola che aveva insistito perché proponesse i classici risotti italiani

perché nel nuovo locale si sperimentassero i piatti che vedono protagonista il cereale nella versione dei risotti e dei classici piatti italiani. Forse era un destino già segnato. Il refrain pubblicitario dei risi Vignola recita infatti: "Il riso italiano che parla tutte le lingue del mondo".

Davide Bonato, classe '82, studi all'alberghiero "Pastore" di Varallo. A soli sedici anni la decisione di accettare uno stage in Inghilterra che lo vede sotto la direzione dello chef Stefano Cavallini a Londra (presso le cucine dell'Hotel "The Marklin"). Seguono numerose e importanti collaborazioni al Grand Hotel Quissiana, all'Hotel JW Marriott ed il Tiberio Palace SPA e Resort di Capri, al ristorante Molo 22 dell'Yacht Club Rimini, al ristorante del Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS).

Il richiamo della famiglia lo vede tornare a Trino, piccolo centro della Bassa vercellese, dove affianca il padre Giorgio nella gestione e direzione dello storico Ristorante Massimo di Trino. Risultato? Porta innovazione e creatività in cucina in luogo della sua tradizione piemontese. Dalla cucina del "Massimo" escono proposte nuove, colorate, curiose che Davide perfeziona anche

**Risultato?**, chiediamo a Davide

«A distanza di qualche mese dall'apertura del locale possiamo dire di aver colpito nel segno: i madrileni arrivano davvero per mangiare risotti, riso in genere e i risi speciali colorati. Si informano, sono curiosi, vogliono sapere tutto dei nostri prodotti».

**Che tipo di locale è il suo e che tipo di clientela lo frequenta?**

«Un locale romantico,

grazie alla collaborazione con l'Istituto Alberghiero locale "Sergio Ronco" con i cui alunni collabora per serate a tema, degustazioni, eventi».

E' poi sempre con la famiglia (in questo caso pure con la madre Sandra) che avvia anche l'avventura de "Il convento", la nuova location, sempre a Trino, il cui spazio consente un'attività recettiva più ampia di quella del ristorante "Massimo".

Davide, tuttavia, non ama fermarsi né limitare la propria voglia di crescere. Questa volta è il desiderio di un locale interamente suo a portarlo via da Trino, meglio suo e di Daniela, la ragazza che ha sposato e da cui ha avuto due bellissime bambine, Valentina e Giorgia. Dove? A Madrid: nella capitale spagnola ha aperto il suo ristorante dal febbraio 2015. E' lì che lo abbiamo raggiunto al telefono per la nostra intervista.

## Risi preferiti

Davide Bonato ama e usa il più classico dei risi classici da risotto, il "Convento"; il risotto di Nuova Maratelli che spiega – ha cattura e risultato molto simili al riso spagnolo, il Bomba. Grande soddisfazione in cucina danno poi allo chef trinese anche i risi colorati: Ermes e Venere in primis con i quali si lancia in ricette sfiziose e creative molto apprezzate a Madrid.



quadretti" (quattro varietà di riso italiano decorato da verdure dai colori diversi), un risotto che abbina creatività e tradizione e che richiama le risaie che ho lasciato a Trino. Piatti ben fatti, buoni, allegri, con un corretto rapporto qualità-prezzo».

**A proposito di Trino. Ti manca il Vercellese e il locale di famiglia?**

«Certamente il ricordo spesso va a Trino e al "Convento"; il locale oggi condotto direttamente dai miei genitori. Ma oggi il locale della mia famiglia è qui a Madrid dove la fatica e la gavetta che ho alle spalle, quindi anche tutto il lavoro fatto a Trino prima nel ristorante "Massimo" e poi al "Convento" sono stati fondamentali per la conduzione di un locale in prima persona. Del resto i miei genitori non hanno sempre spinto a coltivare le passioni con impegno e dedizione. A dire il vero,

Siamo, quindi, non saprei nemmeno io come è nata la mia passione per la cucina: credo di averla avuta da sempre, molto prima che la mia famiglia rilevasse il ristorante Massimo. Ricordo con gioia le domeniche passate ad osservare mia nonna mentre preparava i cappelletti».

Tra i risotti più richiesti c'è il "Mare a quadretti" che abbina creatività e tradizione e che richiama le risaie che ho lasciato a Trino



**DAVIDE BONATO** A sinistra, lo chef nato a Trino mentre presenta una sua creazione nel ristorante. "Gioia" aperto a Madrid nei giorni scorsi in calle San Bartolomé, una zona modaiola, della capitale spagnola. Sopra, lo chef all'opera nella sua cucina

con pochi coperti (al massimo una quarantina), ma che ha una storia alle spalle davvero particolare. E' stato infatti aperto più di 50 anni fa e circa 10 anni fa accolse anche le riprese di un famosissimo film "Il Torrente". Nel 1979 si trasformò in un locale tipico; poi ancora in un locale alla moda. Noi lo abbiamo rilevato e arredato in modo accogliente e intimo dove la clientela (giovane e meno giovane) sa di potersi trovare a suo agio».

Aperto lo scorso febbraio, proprio per San Valentino, il piccolo ristorante di Davide e Daniela è oggi un punto di riferimento nel quartiere anche se...

«Anche se – spiega Davide Bonato – la concorrenza è spietata. Non lontano da noi ci sono un famoso ristorante stellato e il famoso mercato di Sant'Antón. Il quartiere è poi oggetto di uno spazioso interesse per nuove aperture. Come ha detto: è un quartiere alla moda; i fine settimana siamo sempre al completo. Siamo, quindi, sempre di corsa anche perché i clienti amano mangiare alla carta e in cucina siamo solo in due...».

## La ricetta

**Riso Ermes con tartare di salmone, basilico e scorza d'arancia**

**Ingredienti per 4 persone**

100 g di verdure di stagione (carote, zucchine, piselli, pomodorini), 120 g di riso rosso Ermes, 120 g di salmone, 1 cucchiaino di salsa di soia, scorza d'arancia, basilico, olio extravergine di oliva, sale.

**Esecuzione**

Fate bollire il riso Ermes per 35 minuti e scolatelo. Saltatelo in padella con un filo d'olio e le verdure tagliate a brunoise; sfumate con la salsa di soia e agustate di sale. Dopo aver fatto marinare il salmone con olio, sale e scorza d'arancia, tagliatelo a tartare. Impiattate il riso



con l'aiuto di un coppapasta, aggiungete la tartare di salmone e guar-

nite con pomodorini freschi o frullati con un filo d'olio, sale e pepe.

**Cosa proponete di solito in carta?**

«I madrileni e gli spagnoli in genere amano mangiar bene. Amano la qualità dei prodotti. Loro stessi (oggi che la Spagna sembra essere uscita dalla crisi) eccellono nella produzione di molti prodotti. Sono – come ho già detto – anche dei buoni conoscitori di riso, ma soprattutto di quello che usano nella paella, uno dei loro piatti tipici. Noi il abbiamo indirizzati alla degustazione dei nostri risotti, delle apprezzatissime crocchette di riso. Tra i risotti più richiesti c'è sicuramente quello chiamato "Mare a

quattro varietà di riso italiano decorato da verdure dai colori diversi), un risotto che abbina creatività e tradizione e che richiama le risaie che ho lasciato a Trino. Piatti ben fatti, buoni, allegri, con un corretto rapporto qualità-prezzo».

**«Osservavi con gioia la nonna – hai detto. Ma "Gioia" è proprio il nome che avete dato al vostro locale.**

«Il termine "gioia" ha un diverso significato in spagnolo: significa gioiello. In Italia significa allegria! Per noi significa entrambe: un gioiello nostro creato con fatica, passione e lavoro che ci dà e dà ai clienti allegria attraverso la buona cucina di risi e risotti di tradizione italiana.»



**COMMISSIONE EUROPEA** Potrebbe essere il più esposto tra i settori dell'agricoltura europea ai negoziati per accordi di libero scambio

## Riso senza difese nei negoziati commerciali

*Difficile si possano usare forme di protezione come periodi di transizione più lunghi o impegni a una liberalizzazione parziale*

Dal Vietnam agli Usa, dalla Thailandia all'India, il riso potrebbe essere il più esposto tra i settori "sensibili" dell'agricoltura europea ai negoziati per accordi di libero scambio che la Commissione sta conducendo per l'Unione europea. Anche perché le soluzioni comunemente utilizzate per proteggere questo tipo di prodotti come, ad esempio, periodi di transizione più lunghi o impegni a una liberalizzazione parziale, potrebbero rivelarsi di difficile applicazione. È quanto emerge da una nota interna del think tank Europeo Farm-Europe, che analizza le sfide che i

trattati di libero scambio attualmente in fase di negoziazione potrebbero rappresentare per i produttori di riso del Vecchio Continente. La Commissione europea ha identificato nel riso un prodotto sensibile ai fini dei negoziati che sarà quindi oggetto di un "trattamento specifico", ha riferito in Parlamento europeo il commissario Ue al commercio Cecilia Malmström, in risposta all'in-

terrogazione di un drappello di deputati leghisti sull'acquisto con il Vietnam.

A proposito del TTIP (l'accordo Usa-Ue), il capo delle relazioni internazionali della Dg Agri (il ministero dell'Agricoltura della Commissione) John Clarke ha detto che «abbiamo i nostri interessi difensivi sulle carni, il riso e gli amidi e non li liberalizzeremo totalmente, ma prevediamo quote di in-

**Il problema sarebbe l'effetto combinato che potrebbe avere la stipula dei trattati di libero scambio con i più grandi esportatori di riso**



gresso per proteggere l'agricoltura europea». Il problema, però, non sembrerebbe essere questo o quell'accordo, quanto l'effetto combinato che potrebbe avere la stipula di tutti i trattati di libero scambio con «i quattro più grandi esportatori di riso al mondo, ovvero Vietnam, Usa, Thailandia e India», si legge nella

nota di Farm-Europe, che ricorda come i costi di produzione dei risicoltori europei siano «più alti rispetto ad altri Paesi del mondo, sia in via di sviluppo che sviluppati». Particolarmente insidiosa potrebbe essere la sfida dei risicoltori americani, capaci di competere con «prodotti simili e marchi già afferma-

ti». E poi c'è la concorrenza di altri settori, quello delle carni in primis. «Nel contesto del TTIP i negoziatori europei si stanno concentrando principalmente sul settore delle carni bovine, il cui trattamento suscita le preoccupazioni di un numero molto elevato di Stati membri dell'Unione europea». Mentre il riso è una produzione concentrata in pochi Stati come l'Italia (50% del totale Ue) e la Spagna (30%). L'Unione europea negozia anche con altre economie del G8, come il Giappone, che potrebbero essere uno sbocco per la produzione di carni europee. Ma è difficile immaginare che Tokyo smantelli il suo costosissimo sistema di protezione per la produzione di riso nazionale, un fatto di identità culturale prima che di ricchezza economica.

## Pac già da semplificare?

*Il Commissario Hogan ha detto che nel 2017 potrebbe esserci una revisione*

Il Commissario Ue all'agricoltura Phil Hogan lo ha detto, ma lo ha confermato: «Nel 2017 potrebbe esserci una revisione di medio termine della riforma della politica agricola comune». E ha sollevato un vespaio.

Una riforma in corso d'opera «vorrebbe dire riaprire capitoli legislativi chiusi appena l'anno passato», ha attaccato in una nota il Copacogeca, che rappresenta gli interessi delle organizzazioni e delle cooperative agricole europee. «Siamo contrari a una revisione di medio termine della Pac, visto che molti agricoltori stanno ancora lottando per fare i conti con il pacchetto di riforme concordato solo



l'anno scorso», prosegue la nota.

La riforma di medio termine della politica agricola comune non è una novità nella storia dell'Unione europea, come dimostrato nel 2003 e nel 2008 con il cosiddetto "health-check". Ma l'ultima riforma ha creato un

tale malcontento tra agricoltori, ma anche tra le organizzazioni non governative, che sono in molti a sostenere che il 2017 dovrebbe essere l'anno per cominciare il dibattito su un nuovo, profondo, ciclo di riforme che dovrebbe trovare applicazione a partire dal 2020.

A cura della Confagricoltura Vercelli Biella

## Bloc notes

di Paolo Guttari

### Voucher per l'internazionalizzazione

Con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del 19 giugno 2015 è diventato operativo il "Voucher per l'internazionalizzazione", finalizzato a favorire l'inserimento in azienda di un Temporary Export Manager per sostenere le PMI e le Reti di Imprese nella loro strategia di internazionalizzazione. L'intervento previsto è finalizzato a sostenere, tramite contributi a fondo perduto in forma di voucher di 10 mila euro, l'acquisizione di servizi che devono includere la messa a disposizione di una figura professionale specializzata nei processi di internazionalizzazione al fine di realizzare attività di studio, progettazione e gestione di processi e programmi su mercati esteri. L'intervento è dedicato alle Piccole e medie imprese, costituite in forma di società di capitali, anche in forma cooperativa e Reti di imprese tra PMI, che abbiano conseguito un fatturato minimo di 500mila euro in almeno uno degli esercizi dell'ultimo triennio. Tale vincolo non sussiste nel caso di Start-up iscritte nella sezione speciale del Registro delle imprese, di cui art. 25 comma 8 L. 179/2012.

Per avere accesso al voucher l'impresa deve intervenire con un cofinanziamento che, per il primo bando è di almeno 3mila euro (il costo complessivo sostenuto dall'impresa per il servizio deve essere, pertanto, di almeno 13mila euro). L'azienda deve rivolgersi a una società fornitrice dei servizi scegliendola tra quelle iscritte nell'apposito elenco presso il Ministero, che sarà pubblicato entro il 1° settembre 2015.

### Pac-Psr: Agea non ha funzionato

Dopo la scadenza del 15 giugno i Caa - Centri di assistenza agricola - sono a lavoro per completare, entro il 10 luglio, la presentazione delle domande Pac e Psr. Complessivamente per l'Italia gli aiuti per i soli pagamenti diretti ammontano a 3,9 miliardi (26,9 miliardi per il periodo 2014-2020). Agea, l'organismo pagatore piemontese, conferma che è ancora possibile validare fascicoli non aggiornati al 15 giugno. La procedura da seguire prevede la validazione del fascicolo e la presentazione della domanda Pac o Psr a cui verranno applicate le penalità dell'1% al giorno per i premi e del 3% al giorno per la fissazione dei titoli (quest'ultima limitatamente alla domanda unica).

### Crisi di liquidità in agricoltura

Niente anticipi del premio Pac per i produttori lombardi. La Regione Lombardia ha già fatto sapere che non sarà possibile erogare il consueto anticipo Pac a causa dell'impossibilità di avere l'ammontare dei nuovi titoli Pac che saranno assegnati da AGEA ai produttori in misura pari al numero degli atti ammissibili indicati nella domanda Pac presentata entro il 15 giugno (lo 10 luglio, ma con le penalità) e stabilite dall'Opr in istruttoria. A complicare e a ritardare l'avvio della riforma Pac, c'è poi la gestione dell'accesso alla Riserva Nazionale da parte dei produttori di età compresa tra i 18 e i 65 anni. A tal fine occorrerà presentare un'apposita documentazione secondo le regole e i tempi che saranno definiti successivamente dalla stessa AGEA.

## La riforma del settore biologico va avanti

Dopo mesi di trattative, il Consiglio agricolo dell'Unione europea ha approvato un documento comune per la riforma delle norme Ue su produzione e commercializzazione dei prodotti biologici. Si tratta di un passaggio che spiana la strada a un accordo con il Parlamento e all'approvazione definitiva delle nuove regole prima della fine dell'anno. L'Italia ha votato a favore, ma ha voluto allegare agli atti una dichiarazione chiedendo alla prossima presidenza lussemburghese (dal 1 luglio 2015) di fare di più per rafforzare «le procedure in caso di presenza di so-

stanze non autorizzate». La proposta originaria della Commissione, presentata nella primavera 2014, aveva da subito sollevato parecchie critiche e il commissario alla semplificazione normativa Frans Timmermans aveva minacciato di ritirarla se non vi fossero stati progressi sostanziali entro giugno. Progressi che sono arrivati con il voto del Consiglio. La bozza presentata dall'Esecutivo prevedeva un giro di vite sui controlli su tutta la filiera del bio e, da questo punto di vista, i Paesi membri dell'Ue sono orientati a posizione meno rigide.

# Osservatorio internazionale

A cura di Graziella Melina

## RICE OUTLOOK/1 I volumi del raccolto restano comunque nettamente più alti rispetto all'anno precedente

# Produzione, piccolo passo indietro

## Si confermano, invece, cifre da record per i consumi globali che toccheranno i 489 milioni di tonnellate

Nuovo piccolo passo indietro nelle previsioni della produzione globale di riso per il 2015/16: si stima tocchi i 487,1 milioni di tonnellate, 0,4 milioni in meno rispetto alle proiezioni dello scorso mese, comunque 5,6 milioni di tonnellate in più rispetto all'anno scorso. Secondo le proiezioni del rapporto Rice Outlook di giugno, trova, invece, conferma, il dato record di 161,8 milioni di ettari per l'area globale coltivata a riso, in aumento di 1,5 milioni di ettari rispetto all'anno precedente, con una resa media calcolata a 4,44 tonnellate per ettaro.

### Record nei consumi

Per quanto riguarda, invece, il consumo globale di riso, nel 2015/16 si stima tocchi il dato record di 489 milioni di t, dato invariato rispetto alle proiezioni dello scorso mese, ma quasi l'1% in più rispetto all'anno passato. At-



testandosi a 151 milioni di t, il consumo di riso della Cina è quasi il 2% in più rispetto all'anno passato. Livelli alti di consumo per il 2015/16 si stimano anche per Bangladesh, Birmania, Cambogia, India, Indonesia, Filippine, Thailandia e Vietnam.

### Scorte finali in netto calo

Considerevole segno meno per le scorte finali: nel

2015/16 si stima siano in calo del 7% per un totale di 91,4 milioni di t, il volume più basso dal 2007/08. Si tratta del terzo anno consecutivo di un calo delle scorte finali. In particolare, scendendo a quota 11,6 milioni di t, le scorte finali dell'India si stima siano al 26% in meno rispetto allo scorso anno, il dato più basso dal 2005/06. Ancora peggio le scorte finali della Thai-

## Zambia, al via progetto di sviluppo del riso

Il governo della Zambia e la Fao (Food and Agriculture Organisation) hanno avviato un progetto del valore di 484mila dollari a sostegno della produzione del riso. Julius Shawa, del ministero delle Politiche Agricole, come riporta il sito [daily-mail.co.zm](http://daily-mail.co.zm), ha dichiarato che il governo fornirà il necessario supporto per una corretta attuazione dell'iniziativa che avrà durata biennale. L'incremento della produzione di semi di riso e il miglioramento dei servizi di sostegno agli agricoltori permetterà l'aumento della produzione del

cereale alle imprese di piccole e medie dimensioni. L'attività di cooperazione prevede inoltre strumenti tecnologici per l'apprindimento degli agricoltori che seguiranno corsi specifici, e l'affiancamento di personale specializzato. Il progetto, riferisce ancora il sito [daily-mail.co.zm](http://daily-mail.co.zm), affronterà le limitazioni attuali della produzione risicola attraverso interventi quali l'analisi delle varietà di riso esistenti, lo sviluppo di varietà migliorate, la fornitura di semi di riso di qualità e il miglioramento della qualità di riso prodotta localmente.

landia che si valuta tocchino quota 6,4 milioni di t, il 27% in meno rispetto all'annata precedente: si tratta del più basso quantitativo di scorte finali dal 2010/11. Quelle dell'Indonesia si stima diminuiscano del 20%.

### Import/export

Per quanto riguarda il mercato mondiale, la Thailandia

si calcola si riconfermi come primo Paese esportatore di riso per il 2016. Segue l'India, con un volume di 4,7 milioni di t di riso acquistato nel 2016. Le importazioni del Bangladesh per il 2015 si stima siano aumentate di 0,1 milioni di t per un totale di 700 mila tonnellate.

## RICE OUTLOOK/2 La produzione 2015/16 dovrebbe essere di 219 milioni di cwt (-1%)

# Raccolto Usa, confermato il calo

Niente di nuovo sul fronte statunitense. Secondo il rapporto Rice Outlook di giugno si conferma un calo della produzione di riso: per il 2015/16 si stima tocchi i 219 milioni di cwt, circa l'1% per cento in meno rispetto all'anno scorso. È della stessa percentuale il calo rispetto all'annata precedente dell'area coltivata a riso, che si attesta a 2,915 milioni di acri.

Anche la resa media di riso statunitense si stima resti invariata a 7,562 pound per acre. In particolare, la produzione di riso di grana lunga per il 2015/16 si calcola tocchi quota 162 milioni di cwt, dato stabile rispetto allo scorso anno. Viceversa, la produzione di riso a grana media piccola si calcola sia in calo del 3 per cento per un totale di 57 milioni di cwt.

### Utilizzo in crescita

L'utilizzo totale di riso, calcola il dipartimento dell'Agricoltura statunitense, è invece in aumento di 2 milioni di cwt per un totale di 24 rispetto all'anno scorso. Quello del 4 per cento rispetto allo scorso anno e secondo soltanto al record del 2010/11 di 249,5 milioni di cwt. L'utilizzo totale di riso a grana lunga nel 2015/16 si valuta tocchi i 177 milioni di cwt, dato invariato rispetto alle precedenti proiezioni, ma quasi il 4 per cento in più rispetto all'anno scorso. Quello a grana media piccola si stima tocchi i 64 milioni di cwt, 2 milioni in più rispetto alle proiezioni dello scorso mese e il 5 per cento in più rispetto all'anno passato. Per quanto riguarda l'utilizzo di riso domestico e residuo si calcola tocchi i 131 milioni di cwt, quasi il 2 per cento in più rispetto all'anno passato.

### Boom dell'export

Secondi i dati del rapporto Rice Outlook,

inoltre, le esportazioni di riso, per il 2015/16 si valuta siano in aumento di 2 milioni di cwt per un totale di 110 milioni di cwt, il 7 per cento in più rispetto allo scorso anno e il dato più alto dal 2010/11. Attestandosi a 34 milioni di cwt, le esportazioni di riso a grana media piccola per il 2015/16 si stima siano in aumento di 2 milioni di cwt rispetto alle proiezioni dello scorso mese e il 13 per cento in più rispetto all'anno precedente.

Le esportazioni di riso a grana lunga nel 2015/16 si calcola tocchino i 76 milioni di cwt, il 4 per cento in più rispetto all'anno passato. Inoltre, le esportazioni di riso grezzo statunitense per il 2015/16 si valuta si riconfermano a quota 36 milioni di cwt, 3 per cento in più rispetto all'anno scorso.

### Saliscendi per le scorte

Trend positivo per le scorte finali a grana lunga: per il 2015/16 si stima siano in rialzo di 1 milione di cwt per un totale di 35,1 milioni di cwt, con un incremento del 23 per cento rispetto allo scorso anno. Le scorte finali a grana media piccola nel 2015/16, invece, si calcola tocchino 11 milioni di cwt, il 24 per cento in meno rispetto allo scorso anno e il volume più basso dal 2010/11.

Segno positivo per le importazioni: si stima siano in aumento di 0,5 milioni di cwt per un totale di 25 milioni di cwt, il 2 per cento in più rispetto alle proiezioni dello scorso anno. In particolare, le importazioni a grana lunga per il 2015/16 si calcola siano in aumento di 0,5 milioni di cwt per un totale di 21,5 milioni di cwt, il 2 per cento in più rispetto alle stime dello scorso anno e il dato più alto in assoluto. Le importazioni statunitensi a grana media piccola per il 2015/16 si valuta tocchino quota 3,5 milioni di cwt, dato invariato rispetto all'anno passato.

## PYGRAIN®: l'arma in più per lo stoccaggio di riso biologico!

Proteggi il tuo riso, evitando costose perdite di prodotto! Da oggi è ancor più facile con PYGRAIN®, insetticida liquido concentrato emulsionabile a base di piretro naturale per la deobitizzazione dei silos e protezione dei cereali.

Perché trattare in emergenza quando si è ormai preso molto prodotto e le larve di insetti sono già presenti all'interno ed esterno delle cariossidi? È ben noto che gli insetti sono responsabili delle più importanti perdite quantitative e qualitative del riso immagazzinato. Forti attacchi possono causare innalzamenti della temperatura e dell'umidità causando anche la possibilità di attacchi fungini e muffe.

Quale soluzione è consigliabile intraprendere? È importante preparare l'ambiente di stoccaggio con una semplice deobitizzazione e trattare preventivamente il riso in entrata. A conti fatti il risparmio con questi interventi è davvero notevole.

NEWPHARM®, nota azienda italiana specializzata NELLA PROTEZIONE DEI CEREALI ha introdotto nella sua ampia gamma di prodotti il nuovo formulato BIOLOGICO FINISCOLO chiamato PYGRAIN®, a base di solo piretro al 100% NATURALE senza PBO. Questa NUOVA formulazione, a base oleosa, è stata studiata appositamente per gli stoccatori di riso ai quali non viene accettato l'impiego di piretrinoli buttossidi nei propri disciplinari di produzione.

PYGRAIN® si applica direttamente sul riso in movimento, ad esempio sui nastri trasportatori, nella coclea o in fase di caduta. PYGRAIN® è anche autorizzato per la deobitizzazione dei silos e dei magazzini di stoccaggio e può essere distribuito sia tramite nebulizzazione a freddo (pompe a pressione/motore e atomizzatori), sia tramite nebulizzazione a caldo. (elettromotomatori e termonebulizzatori). PYGRAIN® consente di intervenire in caso di infestazioni ottenendo risultati ottimali a breve tempo e con la garanzia di non avere residui. PYGRAIN® non lascia alcun odore e non altera le proprietà germinative dei semi.

### curiosità

**Il piretro è una tra le poche molecole ammesse all'uso in agricoltura biologica. Numerose prove condotte in tutta Europa, nelle più diverse condizioni ambientali hanno dimostrato che il piretro è efficace contro tipole (plodia e egfisia) e coleotteri (punteruolo, stivatore, epuratore) e altri insetti che infestano il riso. Il piretro è quindi una molecola che qualifica un agricoltore di qualità (IPM, BIO, QUARTEA GAMMA) ed è più inserito in molti disciplinari di produzione, anche tra quelli più severi, per quanto riguarda i cereali biologici.**

**Tecnici specializzati NEWPHARM® sono a disposizione per fornire approfondimenti e consulenze ad hoc.**

**NEWPHARM®**  
Agricoltura & Biocides

Via Tremarende, 24/B 35010 S.Giustina in Colle (PD) Tel. 049 9302876 - Fax 049 9300587  
info@newpharm.it - www.newpharm.it - www.protezionecereali.it

## Vietnam, le esportazioni sono in netta diminuzione

Risultati deludenti per il Vietnam sul fronte dell'export. Nei primi cinque mesi del 2015 il Paese asiatico ha ottenuto circa 875 milioni di dollari dalla vendita di quasi 2,1 milioni di tonnellate di riso all'estero. Secondo il Vietnam Food Association (Vfa), come riporta il sito vietnamnews.vn, per le esportazioni del riso si calcola una diminuzione su base annua del 10,7 per cento in volume e del 13,6 per cento in termini di valore. Nel solo mese di maggio, il

volume delle esportazioni di riso ha registrato un calo mensile del 19 per cento, soprattutto a causa della vendita di riso di bassa qualità proveniente dalla Thailandia e dall'India.

Stando alle analisi del Vfa, le ragioni del declino sono dovute anche alla costante variabilità degli acquisti della Cina, il cui governo ha diminuito le quote assegnate appunto all'importazione, anche oltre confine.

L'Asia rimane, comunque, il continente più grande importatore di riso vietnamita, con un acquisto di circa 1,45 milioni di tonnellate del prodotto, pari a oltre il 69 per cento del valore delle esportazioni di riso del Paese, seguito da Africa e America. A maggio, il Vietnam ha siglato una serie di importanti contratti con mercati chiave come le Filippine, Malesia e Cuba, e intanto sta aumentando la sua quota di mercato nei paesi del Pacifico e in Africa.

## CALO DELLA PRODUZIONE

	2013/14	2014/15
Area coltivata	7,788	7,700
Scorte iniziali	863	974
Produzione lavorata	28,161	28,950
Produzione grezza	45,058	44,880
Importazioni	300	400
Forture totali	29,324	29,424
Esportazioni	6,350	6,700
Consumo e residuo	22,000	21,900
Scorte finali	974	824
Distribuzione totale	29,324	29,424

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

La Fao (Food and Agricultural Organization) calcola che le importazioni di riso delle Filippine per il 2015 diminuiranno a circa 1,7 milioni di tonnellate rispetto alle proiezioni di 1,9 milioni di tonnellate dell'anno scorso e che, come riporta il sito oryza.com, la produzione di risone toccherà circa 18,4 milioni di tonnellate (circa 12 milioni di tonnellate di riso lavorato), in calo dunque del 2 per cento rispetto alle proiezioni di 18,854 milioni di tonnellate (circa 11,88 milioni di tonnellate di riso lavorato). Il raccolto principale per il 2015, che rappresenta circa il 55 per cento della produzione annua, a metà giugno era in fase di completamento. La bassa precipitazione media nei mesi di aprile e maggio ha molto

## Filippine, le poche piogge riducono il raccolto

Nostante buone scorte, il governo ha autorizzato l'importazione di altro quantitativo di riso per fronteggiare eventuali carenze

### Ed è in arrivo riso vietnamita

Le Filippine hanno accettato di pagare al Vietnam un prezzo più alto rispetto alle offerte precedenti per il riso da importare. Secondo quanto riferisce il sito manilatimes.net, la National Food Authority (Nfa) a fine giugno ha accettato la nuova offerta del Vietnam di 416,85 dollari per tonnellata metrica per 100mila ton-

nellate di riso. L'offerta era dunque superiore alle 408,14 tonnellate metriche fissate dal governo filippino.

In precedenza, l'Nfa aveva respinto le offerte iniziali della Cambogia, della Thailandia e del Vietnam, di fatto molto al di sopra del prezzo massimo stabilito per 100mila tonnellate metriche di riso a grana lun-

ga. La Thailandia aveva offerto 418 dollari per tonnellata metrica, il Vietnam 417 dollari, e la Cambogia 464 dollari. Le 100mila tonnellate metriche di riso fanno parte delle 250mila tonnellate metriche che il Consiglio del Nfa ha deciso di acquistare su sollecitazione del Comitato per la sicurezza alimentare per scongiurare la stagione magra quando la fornitura di riso è tradizionalmente bassa e i prezzi sono alti.

2013-14.

Le Filippine hanno scorte di riso sufficienti per tutta l'estate, ma il governo, come riporta il sito manilastan-

dardtoday.com, ha comunque autorizzato l'importazione di altro quantitativo di riso per fronteggiare eventuali carenze. Secondo

i dati del Psa (Philippine Statistics Authority) fino al 1 maggio di quest'anno, le scorte di riso hanno raggiunto 3,17 milioni di tonnellate

metriche, in rialzo di circa il 25,7 per cento rispetto ai 2,52 milioni di tonnellate metriche dello stesso periodo dello scorso anno.

## India, la burocrazia rallenta l'export in Iran

I loti di riso basmati indiano destinati alle esportazioni in Iran non potranno essere consegnati senza un'ulteriore autorizzazione. I volumi dovrebbero arrivare solo dopo ottobre, anche se la procedura per ottenere il via libera all'importazione è già iniziata. Secondo quanto riporta il sito thehindubusinessline.com, i ritardi attuali sono dovuti alle scelte politiche del governo iraniano che ha richiesto che gli esportatori siano accreditati presso l'Health and Medical Education Ministry di Teheran. Il procedimento può essere avviato solo da un importatore iraniano. «La causa principale del ritardo è l'avvio di un nuova procedura, che richiede che i risicoltori indiani siano valutati per le buone prassi di

produzione - ha spiegato R Sundaresan, direttore esecutivo dell'Asia (All India Rice Exporters' Association) - Solo così saranno quindi autorizzati a esportare in Iran; ed è un processo lento, dal momento che soltanto pochi hanno finora ottenuto l'autorizzazione. Le esportazioni verso l'Iran sono in corso - ha aggiunto - ma non con lo stesso quantitativo e la velocità dello stesso periodo dello scorso anno. Ci aspettiamo che le vendite siano completate dopo ottobre». L'Iran ha interrotto il rilascio delle autorizzazioni lo scorso ottobre. Le esportazioni di riso basmati indiane sarebbero scese da 1,4 bilioni di dollari nel 2013-14 a 600 milioni nello scorso anno fiscale.


## Thailandia, riso scontato per i più poveri

Il ministero del Commercio thailandese venderà riso a prezzi contenuti a circa 200 mila persone con basso reddito attraverso le cooperative per contribuire ad alleviare il peso economico di diversi nuclei familiari. Lo riporta il sito nationmultimedia.com.


Il progetto dovrebbe richiedere un budget di 100 milioni di baht. Circa cinquemila tonnellate di riso bianco saranno vendute in confezioni da 2 kg a persone indigenti in tutto il Paese. Per assicurare che la popolazione abbia accesso al riso a prezzi bassi, il ministero effettuerà un'analisi a livello locale per valutare il numero delle persone di basso reddito che ne hanno effetti-

vamente diritto. Si stima che l'operazione sarà destinata a circa 200 mila persone.


Intanto, per quanto riguarda l'export, l'andamento del riso thailandese sembra positivo. Come riporta infatti il sito pattaymail.com, il ministero del Commercio ha dichiarato che sono stati venduti dai depositi governativi 840 mila tonnellate di riso su 1,06 milioni di tonnellate per un valore di 78 bilioni. Banjongit Angsingh, vicedirettore generale del dipartimento del Commercio estero, ha dichiarato che sono stati venduti 107 su 153 silos di riso, grazie a un contratto di vendita di 840 mila tonnellate di riso.



**RAVARO**  
COSTRUZIONI MECCANICHE



ISO 9001:2008  
ISO 3834-4:2005



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

# Il mese del Riso

di Enrico Losi

**BILANCIO** E' già stato collocato circa il 93% della disponibilità vendibile

## Vendite di risone ancora vivaci

*L'attività di esportazione ha subito un rallentamento nell'ultimo mese*

Le contrattazioni procedono a scarto ridotto con diverse varietà che non risultano quotate ormai da diverse settimane. In generale, si registra un aumento delle varietà da mercato interno e un arretramento dei Lunghi B.

Le vendite di risone mostrano ancora una certa vivacità, nonostante sia stato collocato circa il 93% della disponibilità vendibile. Si segnala, in particolare, il collocamento dei Tondi che ha quasi raggiunto il 99% della disponibilità. Rispetto a un anno fa le vendite risultano in aumento per tutte le tipologie (+15.617 t per i Tondi, +4.518 t per i Medi,

+58.389 t per i Lunghi A), fatta eccezione per quella dei Lunghi B (-8.497 t).

Questa situazione dovrebbe convincere i più scettici che la disponibilità vendibile non era stata sovrastimata.

L'attività di esportazione ha subito un rallentamento, infatti, nell'ultimo mese sono state esportate solo circa 6.300 tonnellate di prodotto.

Tuttavia, considerando l'intera campagna il confronto con l'anno scorso evidenzia ancora un leggero incremento (+2.109 t). Come di consueto l'export si è concentrato sul riso Lungo A (76% del totale) con un incremento di circa 15.000 tonnellate rispetto all'anno scorso. Il riso Tondo ha coperto il 15% dell'export totale, seguito dal riso Lungo B (6%) e dal Medio (3%).

La situazione dell'import, invece, è rimasta stabile rispetto all'ultimo aggiornamento. Il dato complessivo risulta in calo del 3% rispetto a un anno fa. Tuttavia, si sono consolidati gli incrementi relativi al prodotto proveniente dalla Cambogia (+3.100 t) e dal Myanmar (+2.900 t).

### Unione europea

Con grande fatica la Commissione europea sta recuperando dal Regno Unito le informazioni relative all'import di riso semireggio basmati.

Al momento, l'import dell'Unione europea si attesterebbe sulle 900.000 tonnellate, base lavorato, in aumento di 55.000 tonnellate (+7%) rispetto all'anno scorso; tuttavia, mancano all'appello ancora le importazioni di riso semireggio basmati effettuate dagli operatori britannici nei mesi di maggio e giugno. La Commissione europea è convinta di recu-



perare il gap entre la fine del mese di luglio, stiamo a vedere.

L'unico dato certo è rappresentato dall'import di riso lavorato che risulta in au-

mento del 10% rispetto alla scorsa campagna. Questa è l'informazione che preoccupa di più perché si profila un nuovo record di importazione entro la fine della cam-

pagna e, considerato il calo inevitabile della superficie investita a riso indica nell'Unione europea, la Commissione ha già preventivato un ulteriore aumento dell'import per la nuova campagna.

In merito all'export gli operatori commerciali hanno superato le 200.000 tonnellate, facendo registrare un incremento del 24% rispetto all'anno scorso (+49.000 t). Purtroppo per noi, tale aumento dipende quasi esclusivamente dalle maggiori esportazioni effettuate dagli operatori greci (+18.000 t), spagnoli (+11.000 t) e bulgari (+6.000 t).

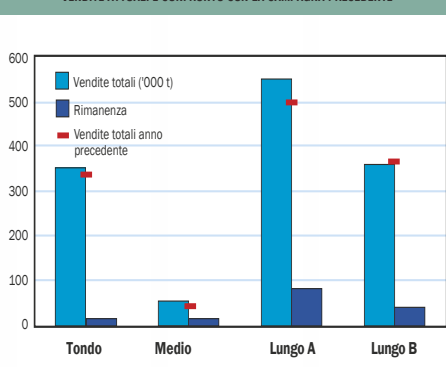
### VENDE E RIMANENZE DEI PRODUTTORI AL 23/6/2015

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile	Rimanenze
<b>TOTALE TONDO</b>	<b>358.901</b>	<b>353.368</b>	<b>98,46%</b>	<b>5.533</b>
Loto-Alpe	4.210	3.323	78,92%	887
Padano-Argo	2.608	2.257	86,54%	351
Valone nano	21.830	19.307	88,44%	2.523
Varie Medio	4.118	3.428	83,24%	690
<b>TOTALE MEDIO</b>	<b>32.766</b>	<b>28.315</b>	<b>86,42%</b>	<b>4.451</b>
Loto-Ariete	265.858	222.560	83,86%	42.908
S. Andrea	42.090	38.525	91,53%	3.565
Roma	29.284	27.736	94,71%	1.548
Baldo	69.602	65.474	94,07%	4.128
Acorbio-Valano	84.097	81.321	96,70%	2.776
Camaroni	65.214	65.163	99,92%	51
Vare Lungo A	65.912	62.388	79,49%	13.524
<b>TOTALE LUNGO A</b>	<b>62.657</b>	<b>553.587</b>	<b>88,36%</b>	<b>68.559</b>
<b>TOTALE LUNGO B</b>	<b>398.605</b>	<b>371.580</b>	<b>93,20%</b>	<b>27.105</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>1.412.329</b>	<b>1.306.600</b>	<b>92,52%</b>	<b>105.319</b>

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

### CAMPAGNE PRECEDENTI

#### VENDE ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

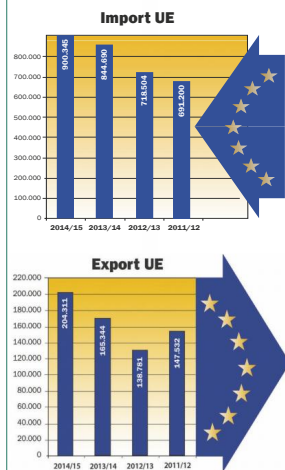


### IMPORT & EXPORT UE

CERTIFICATI RILASCIATI AL 23/6/2015  
(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)

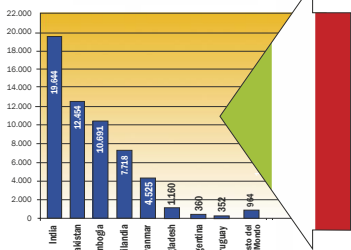
Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	185.896	Italia	104.345
Francia	149.473	Spagna	34.518
Paesi Bassi	113.772	Grecia	23.161
Germania	67.373	Bulgaria	11.976
Polonia	66.626	Portogallo	8.980
Spagna	63.012	Romania	4.907
Italia	57.868	Francia	4.836
Belgio	49.186	Regno Unito	5.058
Portogallo	42.669	Rep. Ceca	1.451
Svezia	23.629	Polonia	1.062
Rep. Ceca	23.678	Paesi Bassi	912
Altri Ue	57.163	Altri Ue	3.105
<b>TOTALE</b>	<b>900.345</b>	<b>TOTALE</b>	<b>204.311</b>
Rotture di riso	311.538	-	-

### IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI

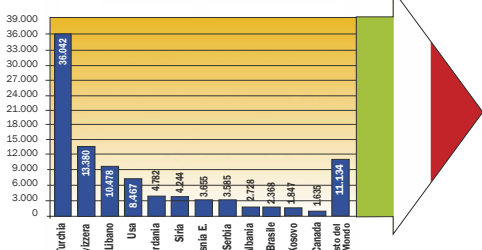


DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO

Importazioni Italia



Esportazioni Italia



BORSA DI NOVARA										
Risoni	1/6/2015		8/6/2015		15/6/2015		22/6/2015		N.Q.	N.Q.
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
Ballila-Centauro	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Lido-Flipper	320	340	310	330	310	330	310	330		
Loto	340	370	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Augusto	340	370	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Dardo, Luna, CL e similari	320	350	310	340	310	340	310	340		
Baldo	560	590	580	610	600	630				
Roma	530	570	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
S. Andrea	555	595	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Thalbonnet-Gliado	320	340	315	325	315	325	315	325		

BORSA DI VERCELLI										
Risoni	2/6/2015		9/6/2015		16/6/2015		23/6/2015		N.Q.	N.Q.
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
Ballila, Centauro e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Tipo Ribe	340	350	340	350	340	350	340	350		
Loto e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Augusto	370	380	350	360	350	360	350	360		
S. Andrea e similari	580	600	605	625	605	625				
Roma e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Baldo e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Arborio-Volano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Carnaroli e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Thalbonnet e similari	325	335	320	330	320	330	320	330		

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI PAVIA								
Risoni	3/5/2015		10/5/2015		17/5/2015		24/5/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Ballila (grigrario)	420	435	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio	415	435	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Lido-Flipper e sim.	325	340	325	340	320	335		
Padano-Argo	560	630	580	650	N.Q.	N.Q.		
Vialone Nano	800	850	820	870	870	920		
S. Andrea	535	575	560	600	585	625		
Loto e Membo	355	375	355	375	350	370		
Dardo-Luna CL e sim.	330	345	330	345	325	340		
Augusto	320	340	320	340	325	345		
Roma	580	600	630	650	680	700		
Baldo	525	560	500	535	500	535		
Arborio-Volano	830	865	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Carnaroli	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Thal-Gliado e sim.	325	335	315	325	310	320		

BORSA DI MORTARA								
Risoni	5/6/2015		12/6/2015		19/6/2015		26/6/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Ballila	410	430	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio	410	430	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Flipper-Alpe-Lido	320	340	320	340	320	340	320	340
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vialone Nano	820	865	880	925	915	960	915	960
S. Andrea	545	585	590	620	590	620	610	640
Loto	340	370	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Dardo-Luna CL e sim.	320	340	320	340	320	340	320	340
Augusto	355	380	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma	625	660	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo	525	560	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano	825	865	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Carnaroli	825	865	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Thalbonnet	315	335	305	325	300	320	300	320
Altre idonici	315	335	305	325	300	320	300	320

BORSA DI MILANO								
Lavorati	2/6/2015		9/6/2015		16/6/2015		23/6/2015	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio-Volano	1900	1950	1900	1950	1900	1950		
Roma	1450	1500	1450	1500	1450	1500		
Baldo	1275	1324	1275	1324	1275	1324		
Ribe	765	805	765	805	765	805		
S. Andrea	1335	1375	1385	1425	1385	1425		
Thalbonnet e sim.	645	695	645	695	645	695		
Vialone Nano	1950	2000	1950	2000	1950	2000		
Padano-Argo	1350	1500	1350	1500	1350	1500		
Lido e similari	370	770	370	770	370	770		
Originario Comune	855	905	855	905	855	905		
Carnaroli	1900	1950	1900	1950	1900	1950		
Parboiled Ribe	865	905	865	905	865	905		
Parboiled Thal.	175	795	775	795	775	795		
Parboiled Baldo	1405	1435	1405	1435	1405	1435		

## IL RISCICOLTURE

Divisione - Redazione - Amministrazione  
c/o Dmedia Group SpA  
Merata (LC) - via Campi 29A,  
tel 039 99 8911 - fax 039 99 08 028

Direttore responsabile: Giuseppe Pozzi  
Tel. 039 99 891 240 Email: giuseppe.pozzi@riscicoltura.it  
Regist. Tribunale di Milano n. 4356 del 25/6/1987  
Editore: Dmedia Group SpA  
Proprietà: Ente Nazionale Risi  
Direttore Generale: Roberto Magagnoli

Pubblicità:  
Publi@risi.it  
Merata (LC) - via Campi 29A,  
tel 039 99 8911 - fax 039 99 08 028  
publi@risi.it

Stampa e Distribuzione  
RDS Webprinting srl  
Via Bellavista, 42  
23962 Arcore (MB)

Questo numero è stato tirato in 500.000 il 6 Luglio 2015  
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente  
dalla volontà dell'Editore e della relazione.  
Informazioni a sensi dell'art. 7 D.L. 196/2012.  
I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'Ente  
Nazionale Risi allo scopo di inviare le proprie pubblicazioni. In ogni  
momento è possibile essere ammessi al proprio trattamento  
aggiornando i propri dati.

## IL TROVAUFFICIO

**Indirizzo Sede Centrale**  
Via San Vittore, 40  
Città 20122 Milano  
Telefono 02 865511  
C.F. 02 861072  
E-mail info@enteris.it  
Orari Lun-Ven 8.30-12.30-13.30-17.00  
Servizi Presidenza - Direzione Generale  
Area mercati e Rapporti UE  
Amministrazione - Personale  
URP - CED

**Sede Centro Ricerche sul Riso**  
Indirizzo Strada per Cremona, 4  
Città 27030 Castello D'Agogna  
Telefono 0384 2560  
C.F. 0384 98673  
E-mail orco@enteris.it  
Orari Lun-Ven 8.30-12.30-13.30-17.00  
Servizi Biblioteca - Laboratori

**Sede Centro Operativo**  
Indirizzo Emmeuse, certificati  
Dichiarazioni imp. /  
Raccolte denunce e documenti  
Città 27100 Pavia

**Sede Sede di Ferrara**  
Indirizzo Via Leoncavallo, 1  
Città 44021 Godogno  
Telefono 053 753972  
E-mail seg.fe@enteris.it  
Orari Lun-Ven 8.30-12.30-14.00-16.30  
Servizi Assistenza Tecnica - UF-Riso

**Sede Sede di Novara**  
Indirizzo Via Ravizza, 10  
Città 28100 Novara  
Telefono 0321 620955  
Fax 0321 621003  
E-mail seg.nov@enteris.it  
Orari Lun-Ven 8.30-12.30-14.00-16.30  
Servizi Assistenza Tecnica - UF-Riso

**Sede Sede di Pavia**  
Indirizzo Via Calandrini, 11  
Città 27100 Pavia

**Sede Sede di Vercelli**  
Indirizzo Piazza Zucchinig, 11  
Città 13100 Vercelli  
Telefono 016 210763  
Fax 016 210209  
E-mail seg.ver@enteris.it  
Orari Lun-Ven 8.30-12.30-14.00-16.30  
Servizi Assistenza Tecnica - UF-Riso  
Città 405 6630486  
E-mail ofm.6639833  
Fax 0145 266666  
Orari Lun-Ven 8.30-12.30-14.00-16.30  
Servizi Assistenza Tecnica - UF-Riso

**Sede Sede di Milano c/o S.I.A. Contrattazione**  
Indirizzo Piazza Trento 3  
Città 20124 MONTENAPOLEONE  
Telefono 039 89622  
E-mail rice.mil@enteris.it  
Orari Lun-Ven 8.30-12.30  
Servizi Rete alla lavorazione

**Sede Ufficio di Ostiano**  
Indirizzo Via Nazario Sauro, 9  
Città 37061 Isola della Scala  
Telefono 045 6630486  
E-mail ofm.6639833  
Fax 0173 72647  
Orari Lun-Ven 8.30-12.30-14.00-16.30  
E-mail uff.ostiano@enteris.it  
Orari Lun-Ven 8.30-12.30-14.00-16.30

**Sede Ufficio di Mantova c/o CRK**  
Indirizzo Strada per Cremona, 4  
Servizi Assistenza Tecnica - UF-Riso



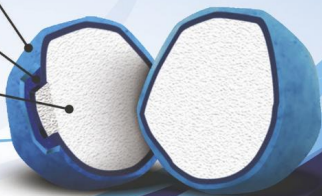
# PANFERTIL

LA NUOVA GENERAZIONE DI FERTILIZZANTI, UN PASSO IN AVANTI VERSO LA QUALITÀ E L'EFFICIENZA

Rivestimento in DCD

Bioadesivo idrorepellente

Urea



## supertec

Questo fertilizzante è costituito da granuli ricoperti di diciandiammide (DCD). Questo trattamento ritarda la nitrificazione dell'azoto ammoniacale, impedisce il dilavamento e la dispersione dell'elemento ed estende nel tempo l'efficacia del fertilizzante aumentando così in maniera notevole la frazione di azoto che viene assorbita dalla coltura. Il fertilizzante è particolarmente indicato per l'impiego interrato in presemina per la sua possibilità di garantire azoto alla pianta per un tempo più lungo rispetto ai prodotti tradizionali.

# ZOLFUREA

Lo zolfo è un elemento di fondamentale importanza per la fertilità dei terreni agrari, è indispensabile per molte colture, in particolare favorisce la qualità delle produzioni cerealicole e migliora le caratteristiche proteiche del frumento.

Panfertil ha messo in produzione questo formulato ad alto titolo di zolfo per rispondere alle richieste di molti cerealicoltori che avevano problemi di qualità della produzione di frumento. Il prodotto va impiegato al momento della concimazione azotata di copertura su frumento e sia in presemina sia in copertura su mais, sorgo, girasole e altre colture primaverili.

