

IL RISICOLTORE



MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

www.enterisi.it - @EnteRisi

Nella crisi sappiamo riconoscere le nostre fragilità

Paolo Carrà

Il lavoro in campagna, lo sappiamo, è fatto di antica sapienza, di osservazione, di suggerimenti che provengono da chi ha più esperienza. Ma quanto successo a partire dal 2020 con la crisi pandemica fino ai giorni nostri ha fatto saltare tutte le certezze acquisite in passato. Durante il periodo emergenziale del Covid abbiamo visto come il settore primario sia tornato ad essere attenzione come non lo era da anni. Mentre tutto era fermo, gli agricoltori continuavano a rifornire le tavole dei consumatori. Il mercato globale, che della delocalizzazione delle produzioni aveva fatto il suo obiettivo, improvvisamente è entrato in crisi. Poi pian piano le cose sono migliorate, si è passati a un regime di "semilibertà". Quindi è iniziata una nuova stagione critica. L'avvio delle ostilità tra Russia e Ucraina ha coinciso con l'aumento dei costi dei fattori produttivi, l'incertezza dell'approvvigionamento delle merci, l'incremento dei prezzi di molti beni di prima necessità con la conseguente spinta inflazionistica, la crescita del costo energetico. Anche la filiera risicola si è dovuta confrontare con tutto questo, ma con un handicap in più: una crisi idrica mai verificata e a ricordo dei più anziani, che sicuramente comporterà una diminuzione della produzione sia in termini quantitativi che qualitativi.

Volendo vedere il bicchiere mezzo pieno, forse l'unica cosa positiva in tutto questo è stata quella di farci aprire gli occhi riconoscendo la nostra fragilità e la necessità di ripensare a un futuro diverso. Quale Ente di filiera abbiamo il dovere di sollecitare, ognuno per le proprie competenze, riflessioni condivise al fine di superare gli ostacoli che stiamo incontrando. Non cadiamo nell'errore di non pensare agli errori commessi e sperare in un futuro favorevole. Nelle difficoltà sovente si hanno idee e si trovano le soluzioni migliori.



Negoziati con l'India, allerta dei risicoltori europei

È stata annunciata la ripresa dei negoziati tra l'Unione europea e l'India, il maggior esportatore mondiale di riso, per la definizione di un accordo di libero scambio. Per i risicoltori europei, e italiani in particolare, è scattata una vera e propria allerta, visto che da decenni gli accordi di libero scambio si chiudono con concessioni a favore del riso importato dai Paesi partner, nonostante la Commissione europea abbia sempre considerato il riso come un prodotto "sensibile".

Considerato il quadro generale delle importazioni a zero dazio, è fondamentale che l'Unione euro-

pea conceda il meno possibile all'India; pertanto, l'Ente Nazionale Risi ha sensibilizzato sia il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale sia il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, in modo che l'attenzione sia massima su questo tema.

Inoltre, il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà, ha fatto subito presente come nel 2021 l'India è risultata, insieme al Pakistan, il Paese con il maggior numero di notifiche da parte del RASFF per la presenza nel riso di agrotossicanti non consentiti nell'Ue.

A pag. 7

Tutti i consorzi sono stati costretti a ridurre in modo consistente i flussi irrigui

Non c'è più acqua. I vari consorzi irrigui delle aree a cavallo di Piemonte e Lombardia non sanno più a che santo votarsi: nonostante una politica di riduzione dei flussi irrigui cercando di garantire a tutti gli utenti una disponibilità equa distribuzione di acqua e l'adozione di varie tecniche per sfruttare al meglio quella poca disponibile, i campi languono. Scarse precipitazioni nevose e assenza di piogge hanno determinato forti deficit di portata dei fiumi e abbassamenti dei livelli di falda. E tutti si chiedono come saranno i

raccolti, ben sapendo che una parte della produzione è ormai compromessa.

La siccità che attanaglia gran parte del Paese ha pesantemente colpito anche le risaie. E purtroppo, la politica obbligata di turnazione/riduzione dei flussi irrigui ha spesso inciso sul ciclo della coltivazione.

All'inizio di agosto, abbiamo chiesto ad alcuni dei consorzi irrigui presenti nei territori risicoli di raccontarci le azioni portate avanti per affrontare la carenza d'acqua e qual è la situazione.

Alle p. 2-3

Brusone e strategie

I temi relativi alle resistenze ai fungicidi e ai metodi di difesa integrata sono stati affrontati da un convegno organizzato dall'Ente Nazionale Risi. All'interno le indicazioni che sono state raccolte.

A p. 5

Torna la Fiera del Riso

Dopo due anni di pandemia torna la Fiera del Riso di Isola della Scala che celebra il Riso Nano Valone Veronese Igp. Appuntamento dal 14 settembre al 2 ottobre 2022. Vedrà la presenza anche di un nuovo padiglione che ospiterà espositori esteri dal 24/09 al 2/10.

A pag. 6

In Germania e Camargue

Il consorzio Sustainable EU Rice - Don't Think Twice è ormai nel pieno dell'omonima campagna che dall'anno scorso promuove i meriti ambientali del riso europeo. Il 21 giugno si è svolto a Berlino il primo workshop volto a diffondere la conoscenza del prezioso cereale nel primo Paese consumatore di riso d'Europa: la Germania. Il 4 e 5 luglio, invece, si è svolto tra Arles e zone limitrofe della Camargue il primo viaggio di studio dedicato a stampa e influencer.

A pag. 7

AVVISO PER I RISICOLTORI che non hanno inviato la comunicazione di fine vendita e per le Associazioni di produttori

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

Sul foglio contenente il vostro indirizzo troverete il modello di denuncia da presentare a norma della legge Istitutiva dell'Ente Nazionale Risi e della normativa comunitaria vigente.

Sul modello dovranno essere dichiarate le quantità di risone che, vendute o non vendute, alla mezzanotte del 31 Agosto 2022 risultano fisica-

mente giacenti a magazzino.

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

Per l'invio potete utilizzare le seguenti modalità:

- compilazione attraverso la Vostra casella PEC, alla quale l'Ente Risi ha inviato uno specifico messaggio (modalità più

- rapida)
- compilazione via internet attraverso lo sportello virtuale
- consegna o spedizione ad una delle Sezioni Provinciali dell'Ente Nazionale Risi
- trasmissione via fax al Centro Operativo di Vercelli al numero 0161/213209
- invio, tramite posta elettronica, a rische@enterisi.it
- invio, tramite posta elet-

tronica certificata, a centro.operativo@ent.eterisi.it

La denuncia deve essere inviata anche se non vi sono giacenze da dichiarare. La denuncia deve essere comunicata all'Ente Nazionale Risi entro il 30 settembre 2022.

Non verranno inviate ulteriori comunicazioni postali.

Non verranno inviate ulteriori comunicazioni postali

All'interno



Perlka[®]
CALCIOCIANAMIDE

Da 114 anni protagonista nella coltivazione del riso



FABBRICANTE
Alzchem Trostberg GmbH
Dr.-Albert-Frank-Straße 32 | 83308 Trostberg, Germany
T +49 8621 86-2869 | www.alzchem.com/it

Azoto a rendimento elevatissimo

Calcio un elemento prezioso per le piante e per il terreno

Migliora la naturale fertilità del terreno



alzchem group



Risaie assetate



La siccità ha pesantemente colpito le coltivazioni di riso. E i gestori dei consorzi irrigui sono stati costretti a effettuare importanti riduzioni di portata

La siccità che attanaglia gran parte del Paese ha pesantemente colpito anche le risaie. La disponibilità irrigua in Lombardia e in parte del Piemonte, infatti, ha subito importanti riduzioni nel corso della stagione, interessando tutti i consorzi irrigui lombardo-piemontesi. I gestori dei consorzi sono stati costretti, come anticipato nel periodo primaverile, a effettuare riduzioni di portata importanti all'interno dei distretti di competenza, al fine di garantire la disponibilità irrigua a tutti gli utenti la cui acqua proviene dal lago e dal fiume Po.

Nei territori interessati, tale pratica ha avuto spesso come conseguenza un allungamento degli intervalli tra turni irrigui e/o una riduzione della portata erogata, incidendo spesso sul ciclo della coltivazione.

All'inizio di agosto, abbiamo chiesto ad alcuni dei consorzi irrigui presenti nei territori rischiosi di raccontarci le azioni portate avanti per affrontare la carenza d'acqua e quali è la situazione.

Associazione Irrigazione Est Sesia

Lagricoltura irrigua del nord Italia sta vivendo una crisi idrica senza precedenti. A causare questa drammatica situazione è stata sicuramente la concomitanza delle scarse precipitazioni nevose e la totale assenza di piogge significative, con conseguenti forti deficit di portata dei corsi d'acqua e preoccupanti abbassamenti dei livelli di falda.

Nel comprensorio gestito da Est Sesia, la risorsa disponibile è sempre stata assolutamente insufficiente a soddisfare i fabbisogni delle colture e a compensare le carenze strutturali di una rete costruita più di un secolo fa con condizioni climatiche ed esigenze agronomiche ben differenti. Il consorzio si

è trovato, quindi, fin da subito, impegnato a cercare di compensare le riduzioni di portata (anche del 90%) distribuendo, per quanto possibile, la poca risorsa disponibile, in modo equo ed efficiente per coprire i fabbisogni minimi di tutte le aziende, e garantire contemporaneamente il rilascio in alveo del Deflusso Minimo Vitale di legge, in alcuni casi rilasciato in deroga.

Con la stessa poca risorsa disponibile, si è dovuto anche fare in modo di compensare le esigenze di quelle aree che solitamente usufruivano delle acque di colatori e fontanili, oggi quasi totalmente azzerate a causa del mancato rimpinguamento della falda.

Durante questa stagione si sono registrati livelli idrometrici minimi sulla rete ma, avuti prima nel periodo di massima idrogenazione quando i canali dovrebbero essere, invece, in piena competenza, toccando i minimi tecnici gestionali che hanno reso via via sempre più ingestibili i nodi idraulici e i manufatti di regolazione, stressando tutto il sistema di derivazione ed erogazione delle portate disponibili.

«A fronte di questa situazione e di un poco drammatica - hanno commentato il presidente Camillo Colli e il direttore Mario Fossati - auspichiamo che le istituzioni preposte possano ascoltare le richieste più volte avanzate dai consorzi irrigui e dare in via oltre che ai necessari risorsi a un deciso programma di interventi infrastrutturali sia sulle reti irrigue che per la realizzazione di nuovi invasi (grandi invasi sull'arco alpino e piccoli invasi diffusi)

ad uso plurimo destinati a creare ulteriori e diversificate riserve non solo per l'agricoltura ma anche per l'idropotabile».

Consorzio di Bonifica Est Ticino Villoresi

La crisi idrica che si sta affrontando non ha precedenti, è la più grave da oltre 70 anni, conseguenza delle scarse precipitazioni nevose di quest'inverno, dell'assenza di significative piogge nell'arco di numerosi mesi e delle temperature particolarmente elevate avutesi dalla fine del mese di maggio. Per contrastare gli effetti di questa fase critica il Consorzio Est Ticino Villoresi ha attuato

alcune misure specifiche per ogni canale, a partire da diverse turnazioni delle utenze irrigue, sia tra gruppi di utenze dello stesso canale, sia tra utenze di canali diversi.

In questo modo, dimanzi alla riduzione radicale operata dal Consorzio del Ticino, a partire dallo scorso 13 giugno, del 50% della quantità d'acqua erogata agli utenti - tra cui il Consorzio Est Ticino Villoresi per l'alimentazione idrica del Canale Villoresi e i Navigli occidentali - l'Ente è riuscito ad assicurare la risorsa idrica disponibile al mondo agricolo, agevolando una distribuzione d'acqua

equa nei vari territori.

Se il Consorzio, in accordo con le organizzazioni professionali agricole, non avesse attuato le turnazioni tra Canale Villoresi e Naviglio, la quantità d'acqua disponibile sui singoli canali sarebbe stata del tutto insufficiente a garantire l'irrigazione di buona parte del territorio agricolo sotteso ai due canali (ovvero i 10.500 ettari del Villoresi e i circa 33.000 ettari dei Navigli occidentali).

Infatti, dividendo l'acqua disponibile su ciascun canale, non si sarebbero state le condizioni tecniche per alimentare la rete irrigua collegata, lunga oltre 4.000 km tra canali principali, secondari e terziari. Le turnazioni attuate hanno, dunque, rappresentato l'unica modalità per salvare il salvabile a fronte di una situazione di grave eccezionalità.

La durata delle turnazioni è stata valutata in base alla superficie da irrigare e alle caratteristiche dei canali: la rete irrigua dei Navigli e il territorio da essi bagnato sono, infatti, significativamente più estesi rispetto a quelli del Villoresi; pertanto è stato necessario prevedere, per i Navigli, turni irrigui di qualche giorno più lunghi.

Considerata la situazione del sistema Lago Maggiore/Ticino, con il livello dell'invaso a -0,23 m sullo zero idrometrico di Sesto Calende, i deflussi e gli afflussi pari rispettivamente a 114 mc/sec e a 60 mc/sec, il Consorzio del Ticino ha disposto in data 3 agosto una nuova drastica diminuzione

dell'erogazione agli utenti da 114 mc/sec a 60 mc/sec, che sono stati così ripartiti:

- DMV Fiume Ticino 14,00 mc/sec
- Canale Villoresi 6,00 mc/sec
- Antiche utenze 22,50 mc/sec (Naviglio grande 14,5 mc/sec, Regresso 5 mc/sec, Tre salti 3 mc/sec)
- Canale Regina Elena 15,50 mc/sec
- Rogge 2,00 mc/sec

Si conclude così la turnazione tra Canale Villoresi e Naviglio Grande sino all'eventuale raggiungimento di un livello del lago di -15 cm, come disposto dal Consorzio del Ticino.

In riduzione dallo scorso 2 agosto è anche il lago di Como.

A causa, infatti, del perdurare della condizione di criticità idrica, il Consorzio dell'Adda ha sensibilmente diminuito le portate derivate dai singoli utenti irrigui, tra cui il Naviglio Martesana, fissando il riparto al 20% delle rispettive competenze. Il Consorzio Est Ticino Villoresi, al fine di completare la turnazione in corso, ha ottenuto di derivare il 45% della propria competenza sino alla giornata di giovedì 4 agosto; pertanto dal successivo venerdì 5 agosto avrò inizio le manovre di riduzione per allinearsi al riparto fissato dal Regolatore del Lago.

Da tale data si interromperà la turnazione tra le bocche e l'erogazione della dispensa irrigua avverrà proporzionalmente alla quantità derivata nel Naviglio.

A fronte di tutto il lavoro svolto in situazione di emergenza, un Comitato ristretto, formato da consiglieri e tecnici consorzi, sta verificando tramite sopralluoghi sul territorio lo stato delle colture all'interno del comprensorio.

«Prosegue purtroppo l'emergenza idrica - ha commentato il presidente del Consorzio Est Ticino Villoresi Alessandro Follì - con il trascorrere delle settimane, a fronte di precipitazioni scarse e manifestatesi, purtroppo, anche in modo viciante, la situazione non accenna a migliorare. Snorra la poca acqua disponibile dal Lago Maggiore ci ha per-

metto un'alternanza irrigua tra Canale Villoresi e Naviglio Grande, unica modalità attuabile nel tentativo di salvare il salvabile. Giunta a questo punto, possiamo disporre di soli 14,5 mc/s sul Naviglio Grande e di 6 mc/s sul Villoresi che sono ben rappresentativi della criticità del momento. Altrettanto problematica è la condizione in cui versa il Lago di Como, dove dovremo allinearci al riparto fissato dal Consorzio dell'Adda».

«L'acqua disponibile in tutta la stagione irrigua è stata meno della metà di quella di concessione - ha osservato, invece, il direttore generale del Consorzio Valeria Chinaglia -. Allo scopo di contenere il più possibile gli effetti di una carenza idrica mai verificatisi negli ultimi 70 anni, il Consorzio ha messo in campo tutta la competenza e l'impegno del proprio personale, attivando turnazioni tra i canali mai sperimentate prima. Lo sforzo del Consorzio ora non può che essere indirizzato alla ricerca dei finanziamenti necessari a migliorare l'efficienza dei canali nella distribuzione idrica per fronteggiare al meglio fenomeni di grave siccità quali quelli di quest'anno».

Consorzio di Bonifica della Baraggia Biellese e Vercellese

Il Consorzio di Bonifica della Baraggia Biellese e Vercellese gestisce 3 dighe da destinare come acqua per uso potabile, per la produzione di energia elettrica e per utilizzo irriguo; in dettaglio la diga dell'Inghia ha una capacità di 7 milioni di mc d'acqua, la diga dell'Ostola e della Ravasanello hanno ognuna una capacità di circa 5 milioni di metri cubi. Grazie anche a prelevamenti dai torrenti Biellese e Vercellese, il consorzio riesce a fornire acqua a circa 20.000 ettari di cui la maggior parte coltivati a riso.

Il presidente del consorzio, Leonardo Gilli, ci ha illustrato la critica situazione idrica; criticità che era ben evidente già a inizio della campagna con i fiumi ai minimi storici di flusso.

«A seguito della situazione gli organismi e le strutture consorzi, constatata carenze dalle derivazioni da un minimo del 40% fino al 78%, già da inizio stagione irrigua la piena siccità ha avuto un impatto negativo sul consorzio e attuato una irrigazione per tutti i distretti del consorzio con condive e programma turnazioni, onde poter raggiungere tutti gli utenti possibili. Nonostante queste riduzioni e il generale senso di responsabilità dimostrata che ha consentito di raggiungere un numero importante di utenti, abbiamo dovuto

Gli interventi dei consorzi

Le riduzioni di portate d'acqua hanno spesso inciso pesantemente sul ciclo della coltivazione



Irrigui per sopperire alla carenza d'acqua



assumere decisioni inderogabili. Dal 1° agosto siamo stati costretti a sospendere l'irrigazione di distretti biellesi in quanto la diga dell'Innagna è arrivata a toccare il livello di acqua più basso mai raggiunto dalla sua messa in funzione 25 anni fa. Dei 7 milioni di mc d'acqua rimangono 1,4 milioni, necessari per garantire il proseguimento della fornitura di acqua per uso civile per 39 comuni. Le dighe dell'Ostola e della Rivasenella capaci di contenere 5 milioni di m³ stanno raggiungendo anche loro forti criticità. Ora la capacità della diga dell'Ostola è di poco più di 900 mila metri cubi e quella della Rivasenella è di circa 600 mila metri cubi. Da esse continuiamo il prelievo a sostegno dei terreni del loro comprensorio e delle aree irrigue limitrofe per circa 11mila ettari. In assenza di piogge non si potrà contare neanche sul prelevamento dai corsi d'acqua che, come an-

tipicato, hanno registrato riduzioni fino al 78%.

Insomma, «questa situazione è frutto di carenze nell'attuazione di investimenti programmati - ha sostenuto Gilli - occorre passare subito all'azione per garantirli il futuro. Abbiamo già da anni presentato progetti per nuovi invasi. La diga sul fiume Sessera di 12,5 milioni metri cubi, l'innalzamento del fronte di diga delle tre già esistenti e la realizzazione di un sistema di interconnessione a monte (con tubature sotterranee) dei torrenti del comprensorio per garantire una uniformità dell'acqua a valle. Questo 2022 ha confermato come l'unica soluzione è la creazione immediata di bacini in grado di intercettare e mettere in sicurezza l'acqua delle precipitazioni cadute in periodi non utilizzabili per le coltivazioni. Gli sbarramenti sui torrenti, purtroppo, non sono più sufficienti».

Associazione Ovest Sesia

L'Associazione Ovest Sesia di VerCELLI è impegnata fin dall'inizio della stagione irrigua nel ripartire equamente la risorsa acqua all'interno delle tre zone di Santhià, VerCELLI e Trino. La comunicazione costante con i propri associati si è rivelata fondamentale e indispensabile. Ogni 15 giorni si sono tenute

Tutti i consorzi irrigui hanno cercato di ripartire equamente la risorsa acqua all'interno dei loro territori

Assemblee allargate a tutti i Tenimenti isolati e Presidenti di Distretto e incontrati con i consorzi mirati con le associazioni di categoria al fine di concordare nuove azioni da intraprendere. E quotidianamente, tramite gruppi whatsapp appositamente costituiti, è stata fornita un'informazione aggiornata sulle percentuali di riduzione applicata a ciascuna zona.

I produttori agricoli non possono vendere o cedere risone per uso semente

La normativa che disciplina l'attività sementiera, da sempre, vieta ai produttori agricoli di vendere o cedere il proprio risone ad uso semente a un altro produttore agricolo.

Con la pubblicazione del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 20, l'Italia ha adeguato la normativa nazionale per tener conto delle disposizioni contenute in due regolamenti dell'Unione europea, ma il testo risulta più complesso di

quello che è stato abrogato, generando dubbi circa il mantenimento del divieto.

Pertanto, l'Ente Nazionale Risi ha voluto fare chiarezza sulla questione e ha posto il quesito al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ottenendo come risposta che permane il divieto per i produttori agricoli di vendere o cedere il proprio risone ad uso semente a un altro produttore agricolo.

Per far fronte alla costante diminuzione delle portate dei fiumi, la dirigenza di Ovest Sesia ha richiesto agli Enti competenti di attuare misure straordinarie e temporanee quali l'autorizzazione a un minore rilascio del deflusso ecologico, per consentire un aumento seppur minimo della portata a disposizione, rimpinguare la falda, autorizzare prelievi minimi dai laghetti di cava, così da avviare il mutuo soccorso necessario ad affrontare i

tutti gli utenti per garantire il primo raccolto, oltre ad azioni "impopolari" risultate comunque efficaci, quali il divieto di bagnatura dei semi raccolti e il divieto di bagnatura delle arborescenze da oltre tre anni.

Nei primi giorni di agosto la zona nord del comprensorio ha consentito alcune riduzioni minime ma che hanno permesso di far fluire la pochissima acqua disponibile verso l'area della "Bassa Vercelliese" in forte crisi idrica per assenza di colture e livelli di falda ai minimi storici.

Con il contributo di tutti, si è distribuita l'acqua a turnazione fra le diverse aziende e le diverse colture. Ovest Sesia ha costantemente operato con l'obiettivo di calmare anche gli animi più esasperati e di ostacolare illeciti e il furto d'acqua.

«Alla luce di questa situazione - ha detto il presidente Stefano Bondesan - devo rimproverare l'opposità dei miei colleghi agricoltori che, in una situazione così complicata, si sono dimostrati meritevoli nel gestire al meglio l'acqua, in piena sintonia con i tecnici dell'Associazione, al

fine di contenere i danni di questa grande siccità. Danni che stiamo censendo con la compilazione di apposite schede e voli di drone, in modo da avere tutti i dati pronti nel caso in cui fosse stata anticipata un eventuale risarcimento, dal dipartimento di Protezione Civile Nazionale e/o altro Ministero ritenuto l'accettazione dello stato di emergenza richiesto dalla Regione Piemonte».

È per il futuro, il direttore generale Diego Teruzzi ha sottolineato la necessità di utilizzare anche altre fonti idriche, quali per esempio i numerosi laghetti da cava, come già in programma in altre regioni. «Diventa indispensabile - ha affermato Teruzzi - una visione condivisa con Est Sesia e Baraglia per una migliore e coordinata gestione delle acque. La carenza idrica sarà una costante negli anni a venire e una programmazione congiunta delle azioni da intraprendere è imprescindibile».

E quindi in via di attuazione uno studio che consenta di stabilire la fattibilità di progetti che coinvolgono oltre il 50% della pianura irrigua Piemontese.

Superfici a riso, si prevede un calo di 8.900 ettari



Come risulta dai dati riportati nella tabella a fianco, che si basano sulle denunce presentate dai risicoltori fino al 21 luglio, la superficie a riso del 2022 è stimata a 218.100 ettari.

Finora, è stato censito l'80% della superficie del 2021; pertanto, i dati definitivi potrebbero risultare diversi da quelli attuali e non è del tutto esclusa la possibilità di inversioni di tendenza per i gruppi varietali

che evidenziano ridotti scostamenti in valore assoluto rispetto al 2021.

In generale, risulta un calo di circa 8.900 ettari (-3,9%) rispetto all'anno scorso, dovuto al calo di 22.451 ettari per i Lunghi A (-19,9%) che è stato solo in parte bilanciato dagli incrementi registrati per i Lunghi B (+6.495 ettari; +13,2%), per i Tondi (+5.296 ettari; +9,1%) e per i Medi (+1.722 ettari; +26,2%).

DATI PROVVISORI

Stima superfici coltivate a riso nel 2022

(Incluso riso Biologico, in conversione a riso Biologico e riso Classico)
Sulla base delle denunce pervenute dai produttori fino al 21/7/2022
che rappresentano l'80% della superficie totale del 2021

Gruppi varietali	Superfici 2022 ettari	Superfici 2021 ettari	Differenza ettari	%
SELENO	19.800	17.825	1.975	11,1%
CENTAURIO	8.450	11.587	-3.137	-27,1%
ALTRI TONDI	35.450	28.992	6.458	22,3%
LIDO e similari	2.000	2.099	-99	-4,7%
PADANO e similari	150	71	79	111,2%
VIALONE NANO	3.350	3.116	234	7,5%
VARIE MEDIO	2.800	1.292	1.508	116,6%
LOTO - ARIETE e similari	26.350	29.434	-3.084	-10,5%
S. ANDREA e similari	1.700	3.807	-2.107	-55,3%
ROMA e similari	12.200	14.106	-1.906	-13,5%
BALDO e similari	6.350	14.356	-8.006	-55,8%
ARBORIO e similari	18.100	24.079	-5.979	-24,8%
CARNAROLI e similari	20.750	19.512	1.238	6,3%
VARIE LUNGO A	4.900	7.507	-2.607	-34,7%
LUNGO B	55.750	49.255	6.495	13,2%
TOTALE	218.100	227.038	-8.938	-3,9%
TONDO	63.700	58.404	5.296	9,1%
MEDIO	8.300	6.578	1.722	26,2%
LUNGO A	90.350	112.801	-22.451	-19,9%
LUNGO B	55.750	49.255	6.495	13,2%

La conservazione ottimale del risone

newpharm
Cereals Storage

K-Obiol® ULV è Reg. n°6555, Pygrain®, Silicosec®, Reg. n°15899 sono prodotti fitosanitari autorizzati dal Ministero della Salute. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre le etichette e le informazioni sul prodotto.



KOBIOL® ULV 6



SILICOSEC®



PYGRAIN®

- ◆ **Soluzioni flessibili**, adatte a qualunque quantitativo del risone.
- ◆ Miscele appositamente studiate **per la conservazione del risone**, sia biologico che convenzionale.
- ◆ **Nessuna alterazione** delle proprietà del risone per la **massima sicurezza** della filiera.



Efficace contro tutti gli infestanti del **risone stoccato**



Brusone del riso



Resistenze ai fungicidi e difesa integrata della malattia

Si è tenuto in presenza, lo scorso 29 giugno 2022, presso il Centro Ricerche sul Riso, il convegno sul brusone del riso, dove sono stati affrontati temi relativi alle resistenze ai fungicidi e ai metodi di difesa integrata. Marco Romani, dell'Ente Nazionale Risi, ha introdotto e guidato l'incontro su questa sensibile tematica, illustrando la necessità di un approccio integrato per fronteggiare l'insorgenza di resistenze. Il mezzo chimico, infatti, risulta necessario in modo particolare per proteggere le varietà suscettibili o moderatamente suscettibili al brusone, oggi coltivate su circa il 70% della superficie risicola italiana, come risulta dagli studi condotti dal CREA e d'esperti da Gabriele Mongiano nel suo intervento.

Al convegno del Centro Ricerche sul Riso indicata la strada per fronteggiare l'insorgenza di resistenze

La revoca del principio attivo triclosazolo, avvenuta nel 2016, ha determinato una svolta nella gestione integrata della malattia, portando a un intensificarsi nell'uso delle strobilurine (fungicidi QO). Queste molecole, ha spiegato Romani, risultano tanto efficaci quanto ad alto rischio per l'insorgenza di resistenze nelle popolazioni di patogeno, in quanto agiscono su un unico sito, inibendo la respirazione cellulare del fungo.

Questi presupposti hanno portato l'Ente Nazionale Risi

ad avviare nel 2020 una campagna di monitoraggio sul territorio risicolo italiano. Come esposto da Elisa Cadei dell'Ente Nazionale Risi, le prove di laboratorio di crescita del fungo in vitro, supportate dalle analisi molecolari per la ricerca della mutazione responsabile della resistenza, hanno permesso di riscontrare, per la prima volta in Italia, la presenza di popolazioni di *Pyricularia oryzae* resistenti alle strobilurine (Tenni et al. 2021). Cadei ha poi spiegato le modalità di svolgimento del monitoraggio condotto nel 2021, con lo scopo di valutare l'entità di diffusione della resistenza alle strobilurine sul territorio risicolo italiano.

I risultati del monitoraggio sono stati presentati da Stefano Torriani, ricercatore di Syngenta e Stein e membro del FRAC (Fungicide Resistance Action Committee), che ha condotto le analisi molecolari sui campioni prelevati dall'Ente Risi. I risultati hanno mostrato come la resistenza sia diffusa su gran parte del territorio risicolo italiano con una frequenza di mutazione piuttosto variabile all'interno dei singoli campi. Torriani ha poi messo in evidenza come negli appezzamenti in cui le strobilurine sono state impiegate in miscela ad altri meccanismi d'azione, sia stata registrata una frequen-

za di popolazioni resistenti inferiore rispetto agli appezzamenti in cui le strobilurine siano state l'unico meccanismo d'azione utilizzato. Dal monitoraggio appare, inoltre, come la diffusione di popolazioni resistenti di *Pyricularia oryzae* sia molto eterogenea sul territorio e, quindi, strettamente legata alla gestione del mezzo chimico. Risulta, quindi, fondamentale utilizzare in modo appropriato i prodotti fitosanitari, impiegando le strobilurine in miscela con altre molecole a diverso meccanismo d'azione, in modo da limitare la selezione di popolazioni resistenti. L'impiego di prodotti fitosanitari deve, però, inserirsi nell'ambito di una gestione integrata della malattia, altro punto fondamentale di cui si è discusso al convegno.

Daniela Tenni, dell'Ente Nazionale Risi, ha esposto

numerosi risultati ottenuti da anni di sperimentazioni svolte al Centro Ricerche, le quali si focalizzano sull'uso combinato di fertilizzazione azotata e gestione irrigua per valutare l'effetto di questi fattori agronomici sulla suscettibilità della coltura. Una corretta ed equilibrata fertilizzazione azotata gioca un ruolo importante nella gestione della malattia. Infatti, un eccesso nella dose di azoto può aumentare la suscettibilità della pianta, portando a un incremento della severità sia sulla foglia sia sulla pannocchia. Anche la gestione dell'acqua influisce sulla gravità della malattia. I dati mostrano che l'irrigazione turnata contribuisce a rendere la pianta più suscettibile all'attacco del patogeno, rispetto alla somministrazione continua.

Il professor Davide Spadaro, del DISAFA - Università

di Torino, ha invece introdotto tematiche strettamente legate al patogeno, nell'ambito dell'epidemiologia di *Pyricularia oryzae* e dello studio di popolazioni, illustrando poi come sia possibile identificare i ceppi di *Pyricularia oryzae* tramite tecniche di analisi molecolare. Lo studio e la caratterizzazione delle popolazioni italiane del fungo è senz'altro un punto di partenza per l'ottenimento di varietà resistenti attraverso il

miglioramento genetico.

Gabriele Mongiano ha, quindi, illustrato gli studi svolti dal CREA relativi alla resistenza varietale. Dopo aver esposto i meccanismi fisiologici coinvolti nella risposta delle varietà resistenti agli attacchi del patogeno, sono stati presentati i dati ottenuti dallo studio di suscettibilità varietale: gran parte della superficie risicola italiana è coltivata con varietà suscettibili o moderatamente suscettibili.

Si sono poi susseguiti due interventi dei Servizi Fitosanitari di Lombardia e Piemonte, rispettivamente a cura di Andrea Cantatore e Federico Spanna, in merito all'erogazione dei servizi di supporto alla difesa dal brusone attraverso l'emissione di bollettini di rischio.

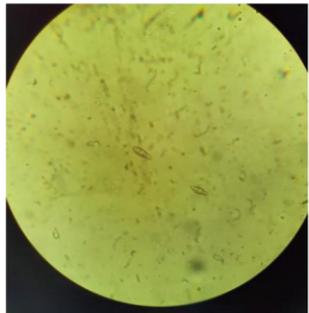
Nell'ambito di un approccio integrato per la gestione della malattia, i modelli previ-

sionali che consentono di conoscere la situazione di rischio potenziale di insorgenza del brusone possono, infatti, guidare il risicoltore nella scelta del momento in cui effettuare i trattamenti fungicidi. L'emissione dei bollettini è basata, nel caso della Lombardia, su un modello previsionale meteorologico, mentre in Piemonte sono considerate congiuntamente la sorveglianza biologica, attraverso i captaspore, quella meteorologica, me-

dante un modello previsionale e quella epidemiologica, con la valutazione di campi spia.

In conclusione, la presenza di popolazioni di *Pyricularia oryzae* resistenti alle strobilurine costituisce un problema attuale, da affrontare con un approccio a tutto tondo, che parta dalla prevenzione e includa una gestione integrata della malattia. Nel suo discorso conclusivo, il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà, ha voluto sottolineare come la ricerca svolga un compito fondamentale, con il ruolo di innovazione, essenziale per poter fronteggiare problematiche attuali come l'avanzare delle resistenze ai prodotti fitosanitari.

Per chi si fosse perso il convegno, è possibile vedere la registrazione dell'incontro sul canale YouTube dell'Ente Nazionale Risi.



Spore di *Pyricularia oryzae*

NOMINE Sono stati rinnovati i vertici della Federazione delle Industrie Risiere Europee

Riccardo Preve alla guida del FERM

Riccardo Preve, consigliere delegato del FERM, la Federazione delle Industrie Risiere Europee, per il prossimo triennio.

FERM, nata una ventina d'anni fa, rappresenta la voce unica dell'industria risiera a livello europeo; è composta, infatti da industrie che hanno sede nei paesi europei e dalle associazioni di categoria nazionali. L'assemblea generale dell'associazione ha eletto anche gli altri membri del Comitato esecutivo

che affiancheranno Riccardo Preve: Mario Franceschi (Italia - Euricem), come vicepresidente, Salvador Loring (Spagna - Ebro), come tesoriere, ed Ernesto Morgado (Portogallo - Ernesto Morgado Sa) e Jochen Mannsperger (Germania - Müller's Mühle GmbH) quali membri dell'esecutivo. E poi stata nominata la nuova segreteria dell'associazione, composta da Marco Baldoni (responsabile generale), Jakub Rusek (segretario affari regolatori) ed Eva Palka (assistente seniore).



LA RASSEGNA La 54ª edizione si svolgerà dal 14 settembre al 2 ottobre. Grande spazio per gli espositori stranieri

A Isola della Scala torna la Fiera del Riso

Il governatore Zaia: «È espressione di un territorio capace di mettere insieme turismo-agricoltura ed enogastronomia»

«Dopo due anni di pandemia, il piatto tipico della tradizione contadina, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, ritorna protagonista di uno degli appuntamenti fieristici più longevi del Veneto. Nato nel 1967 nella pianura veronese, la Fiera del Riso di Isola della Scala è espressione di un territorio capace di mettere insieme il binomio turismo-agricoltura ed enogastronomia celebrando il Riso Nano Vialone Veronese Igp. Una materia prima fortemente identitaria e di altissima qualità, che consolida la storia della cucina regionale nella quale il risotto, appunto, ha saputo confermarsi come il piatto delle feste, il primo delle cerimonie e dei riti familiari».

Con queste parole, il presidente della Regione Veneto Luca Zaia ha presentato la nuova edizione della kermesse di Isola della Scala. La fiera che celebra il riso Nano Vialone veronese Igp si terrà dal 14 settembre 2022 al 2 ottobre 2022. Grazie a TASTE OF EARTH e all'internazionalizzazione che



Foto di gruppo con il presidente della Regione Veneto, Luca Zaia, alla presentazione della nuova edizione della Fiera del Riso di Isola della Scala

ospiterà espositori esteri dal 24/09 al 2/10, l'evento sarà arricchito con prodotti e sapori provenienti da tutto il mondo.

«In Veneto sono 18mila le tonnellate di riso prodotte mediamente in un anno, in più di 2.000 ettari coltivati nei 25 comuni della provincia di Verona. Da questa pianura germinano i piccoli chicchi che sono la base di un prodotto unico per le sue proprietà, la sua capacità di assorbimento dei sapori e per la sua tenuta in fase di cottura - ha proseguito il governa-

to Zaia - La manifestazione, prima in Italia per numero di presenze e seconda in Europa dopo l'Oktoberfest, valorizza un'arte antica che ha reso celebre il riso veronese Igp anche nel panorama internazionale. Oggi, infatti, questa eccellenza dell'agroalimentare veneto è considerato non solo il capostipite dei risi da risotto, ma è anche il primo in Europa a essersi aggiudicato il riconoscimento Igp».

Il gala che aprirà la 54ª edizione della Fiera del Ri-

so, sarà curato dallo chef stellato veronese Matteo Sivero che insieme allo staff stupirà ospiti e autorità.

Grande novità è TASTE OF EARTH, il progetto che dal 24 settembre al 2 ottobre aprirà le porte all'internazionalizzazione. «Sarà ospitato in una nuova area con espositori esteri che racconteranno e presenteranno i prodotti e le peculiarità dei loro territori - ha sottolineato Roberto Venturi, amministratore unico di Ente Fiera Isola della Scala - Tale evento ci

ha permesso di entrare nel calendario dell'Associazione AEFI (Associazione Espositori e Fiere Italiane). In un momento storico così delicato - ha continuato l'amministratore - la volontà di Ente Fiera Isola della Scala, insieme al Comune di Isola della Scala e al Consorzio di Tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese, è quella di valorizzare e di internazionalizzare il riso veronese IGP. Un percorso virtuoso che ha l'obiettivo di lavorare in sinergia e tenere alta l'attenzione sul prodotto e portare indotti importanti per il territorio locale e nazionale».

Saranno presenti anche giovani chef europei di JRE - Jeunes Restaurateurs che proporranno piatti in-

novativi, nel rispetto dell'IGP veronese.

«Sarà un piacere portare l'esperienza e il sapere che caratterizza gli chef JRE all'interno di una Fiera che, da oltre mezzo secolo, costituisce la più grande e amata festa italiana dedicata al risotto e al riso - ha spiegato Filippo Saporito, presidente JRE Italia - Sarà ancora più significativo poter condividere questo evento e le esperienze gustative che ne nasceranno,

insieme al pubblico presente e ad altri chef JRE europei, sulle ulteriori dimostrazioni di quanto la cucina sia legame, scoperta e arricchimento senza confini».

Nel corso delle serate della Fiera del Riso sono previsti show cooking, momenti dedicati alla cultura come la presentazione dello libro "I racconti del riso", storie e aneddoti legati alla tradizione del territorio isolano.



CONCESSIONARIA
MACCHINE AGRICOLE
Trattori e attrezzature
nuove e usate



MASCHERPA MASSIMO

CONTATTACI AL
031-778605

Sul nostro sito www.mascherpamassimo.it potrai trovare le nostre ultime novità!

per avere informazioni per l'acquisto dei beni usufruendo delle agevolazioni:
Agricoltura 4.0 e Contributo Sabatini!

SCEGLIETE SEMPRE RICAMBI AGCO PARTS - LA SCELTA GIUSTA
QUALSIASI ALTRA COSA È UN SALTO NEL BUIO



AGCO
Your Agriculture Company



MASSEY FERGUSON

BREGNANO - VIA CARCANO 1/3 - TEL. 031.778605 - commerciale@mascherpamassimo.it

Officina autorizzata: MONTELLI, VIA PERTINI 10 - CALTIGNAGA (NO) - TEL 0321.652159

LA CAMPAGNA Le iniziative del consortium Sustainable EU Rice - Don't Think Twice, coordinato dall'Ente Nazionale Risi

Promozione del riso tra Berlino e la Camargue

Un workshop nella capitale tedesca e una visita per giornalisti e influencer nei dintorni di Arles

Viviana La Morgia

Il consortium Sustainable EU Rice - Don't Think Twice, coordinato dall'Ente Nazionale Risi, è ormai nel pieno dell'omonima campagna che dall'anno scorso promuove i meriti ambientali del riso europeo.

Il 21 giugno si è svolto a Berlino il primo workshop volto a diffondere la conoscenza del prezioso cereale nel primo Paese consumatore di riso d'Europa: la Germania. La mezza giornata ricca di interventi tecnici sulla sostenibilità a cura dei

partner (per l'Ente Risi è intervenuto Daniele Tenni del Dipartimento di agronomia del Centro Ricerche sul Riso) è stata moderata da Elisabetta Gaddoni, esperta di sostenibilità e firma della testata tedesca apparsa a Slow food, e ha coinvolto un parterre di ristoratori, giornalisti, ricercatori e foodblogger. L'evento si è poi chiuso in bellezza con un slow cooking di Holger Zurbögen, patron del ristorante Bathasar sul Lungosprea di Berlino e autore del fortunato "La bibbia del ri-



sotto" in lingua tedesca di prossima riedizione in versione ampliata e aggiornata. Lo chef ha raccontato agli ospiti come la conoscenza della materia prima e la curiosità verso nuovi abbinamenti possano aiutare anche il neofita in cucina a creare prelibatezze, e ha risposto con piacere alle domande del pubblico, sottolineando sempre la differenza tra il prodotto europeo di qualità e i risi di importazione.

A seguire, gli ospiti si sono lasciati viuziare da un appetitoso buffet compren-

dente un leggero e profumato risotto agli asparagi, una suntuosa guardiana de thaurau con riso giallo di Camargue IGP e per dessert un classico arroz doce portoghese al profumo di cannella.

Il 4 e 5 luglio, invece, si è svolto tra Arles e zone limitrofe della Camargue il primo viaggio di studio dedicato a stampa e influencer attenti all'aspetto sostenibile in agricoltura e nell'alimentazione. Un gruppo di 30 giornalisti e foodblogger ha seguito con passione il tour di due giorni

che il Syndicat des Riziculteurs de France et Filère, partner francese del consortium, ha concepito in collaborazione con l'agenzia di pubbliche relazioni incaricata dal consortium per accogliere gli ospiti alla scoperta del riso made in EU: accessi in campo, visite ai laboratori del Centre français du riz e itinerari guidati dagli stabilimenti di produzione, il tutto accompagnato, com'è giusto, da occasioni di degustazione, dalle molteplici ricette tradizionali a base di riz de Camargue IGP. Nulla è stato

tralasciato per aprire il mondo del riso europeo sostenibile ai selezionati stakeholder europei. Nonostante le alte temperature, che hanno reso a tratti impegnativa la partecipazione, gli ospiti hanno apprezzato le occasioni di assistere dal vivo a operazioni agricole come il trapianto e al procedimento di lavorazione presso riserie certificate bio della filiera camarguesa. Non è mancata, infine, una visita al Musée et parc de Camargue per contestualizzare la produzione di riso in un territorio irripetibile e

strettamente interconnesso con le sue tradizioni agricole e gastronomiche.

Al termine del viaggio, i visitatori, ormai convertiti al riso UE, sono stati omaggiati da un campione di buon riz de Camargue e vero Carrozzi made in Italy.

Il workshop sarà replicato in Germania nel 2023, mentre il secondo viaggio studio è atteso nelle risaie lombarde all'inizio del mese di ottobre.

Tutti gli aggiornamenti e i dettagli del programma sono disponibili su www.sustainableEUrice.eu.



Un paio di immagini del primo viaggio di studio dedicato a stampa e influencer che si è svolto ai primi di luglio tra Arles e zone limitrofe della Camargue

COMMERCIO I rischi che potrebbero derivare alla risicoltura italiana da un accordo di libero scambio

Negoziati Ue-India: su questo non si cede

Enrica Losi

Nell'ambito del Comitato dell'Organizzazione Comune dei Mercati Agricoli del 30 giugno scorso, la Commissione europea ha informato le delegazioni dei 27 Paesi in merito alla ripresa dei negoziati tra l'Unione europea e l'India per la definizione di un accordo di libero scambio.

I negoziati si erano interrotti dieci anni fa e per il riso le posizioni erano quelle riportate nella tabella a fianco. L'India tornerà, dunque, alla carica, considerato che è il maggior esportatore mondiale di riso, ma non chiaro se lo farà ripartendo dalle vecchie richieste. Se così fosse, bisognerà considerare che:

- un contingente di riso a grani lunghi A toglierebbe spazio commerciale alla nostra produzione;

- i contingenti di riso (semigreggio o lavorato) di tipo Basmati non hanno ragion d'essere, esistendo già la possibilità di importare quantitativi illimitati di riso semigreggio di 8 varietà di riso Basmati indiano. Inoltre, un eventuale concessione toglierebbe spazio commerciale a un comparto in crescita che è quello delle varietà aromatiche coltivate in Italia;

- un contingente di riso la-

Il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà: «Le maggiori richieste dell'India devono essere rigettate»

Le richieste indiane dei precedenti negoziati		
Tipo di prodotto	Richieste India	Offerta Unione europea
Semigreggio a grani lunghi B di tipo Basmati (1006.20.17 e 1006.20.98) riferito all'analisi dei metalli.	75.000 tonnellate di tipo Basmati	75.000 tonnellate tipo Basmati + 15.000 ton. non di tipo Basmati
Semigreggio a grani lunghi A (1006.20.96)	75.000 tonnellate	Nessuna concessione
Semilavorato e lavorato a grani lunghi B (1006.30.27 - 1006.30.48 1006.30.67 - 1006.30.98)	50.000 tonnellate di tipo Basmati + 50.000 tonnellate non di tipo Basmati	10.000 tonnellate di tipo Basmati

vorato a grani lunghi B non Basmati non trova alcuna giustificazione, esistendo già una produzione comunitaria che è necessario tutelare per non pregiudicare gli investimenti ormai trentennali del nostro settore.

Da decenni gli accordi di libero scambio si chiudono con concessioni a favore del riso importato dai Paesi partner, nonostante la Commissione europea abbia sempre considerato il riso come un prodotto "sensibile". L'ultimo accordo in ordine cronologico è stato quello stipulato con il Vietnam, che consente l'importazione nell'Ue di 80.000 tonnellate di riso a dazio zero.

Agli accordi di libero scambio si aggiungono, poi, le concessioni unilaterali dell'Unione eu-



ropea, in particolare quella prevista a favore dei Paesi Meno Avanzati nell'ambito del regime EBA. Di queste continuano a

beneficiare Cambogia e Myanmar che, grazie all'esenzione daziaria su un quantitativo illimitato di prodotto, hanno incrementato in maniera esponenziale l'export di riso verso l'Ue, creando un danno ai Paesi produttori di riso europei, in particolare all'Italia.

Considerato il quadro generale delle importazioni a dazio zero, è fondamentale che l'Unione europea conceda il meno possibile all'India; pertanto, l'Ente Nazionale Risi ha sensibilizzato sia il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale sia il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, in modo che l'attenzione sia massima su questo tema.

«L'India certamente avvanzerà richieste tutele al prodotto riso e la Commissione europea non dovrebbe solo limitarsi a dichiarare che il riso è un prodotto "sensibile"; quindi, meritevole di maggiori tutele rispetto ad altri prodotti». Così si è espresso il presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Carrà, che ha aggiunto: «Le maggiori richieste dell'India devono essere rigettate non solo perché le importazioni di riso semigreggio da questo Paese godono già dell'esenzione del dazio per 8 varietà di riso Basmati, ma anche perché nel 2021 l'India è risultata, insieme al Pakistan, il Paese con il maggior numero di notifiche da parte del sistema di allerta comunitario RASFF relative alle importazioni di riso, a causa della presenza di agrofarmaci (thiamethoxam, triclozolo, carbendazim e clorpirifos) che non sono consentiti nell'Unione europea».

LA 42^a EDIZIONE Apprezzi il lavoro del nostro Laboratorio di Chimica Merceologia e Biologia Molecolare

L'ENR al Meeting ISO per l'aggiornamento della normazione sui cereali e sul riso

Cinzia Simonelli

Nei giorni 20-21 e 23 giugno 2022 si è tenuto il 42^o meeting del comitato tecnico ISO/TC 34/SC 4 "Food Products / Cereals and Pulses", da remoto. Il riso è l'operato del Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare dell'Ente Nazionale Risi (ENR), con l'intermediazione di UNI, ha avuto un ruolo di primo piano in riferimento a diverse norme che saranno di seguito dettagliate.

Umidità e ceneri

I lavori si sono aperti prendendo in considerazione due norme non specifiche su riso, ma utilizzate per la sua caratterizzazione e di cui il Laboratorio è accreditato: la norma ISO 712 in merito alla determinazione dell'umidità e la norma ISO 2171 per la determinazione delle ceneri. Entrambe sono in revisione periodica.

Per quanto riguarda la norma relativa alla determinazione dell'umidità: ISO 712 *Cereals and cereal products - Determination of moisture content*, essa è in revisione periodica e il Pro-



ject Leader (dr. Provot) è stato chiamato a organizzare un proficiency test a livello internazionale. È stata, quindi, proposta una parte 2 da effettuarsi con un forno specifico e di cui sono già disponibili i dati di precisione.

Per la norma ISO/DIS 2171 *Cereals, pulses and by-products - Determination of ash yield by incineration*, sono stati richiesti dei cambiamenti essenziali in quanto per l'incenerimento a 900°C deve essere utilizzato un croglio in pla-

tino, particolarmente costoso. Non tutti i laboratori possono permetterselo, ma è l'unico materiale che consente di ottenere dati attendibili.

Riso e difetti

Di importanza fondamentale nella normazione del riso è la ISO 7301:2021, al momento in vigore e riferimento per le modalità analitiche nella determinazione dei difetti del D.lgs 131/2017. Tale norma internazionale è stata revisionata nel 2021 ed è in corso di

emissione un Amendment per puntualizzare alcuni aspetti (come il grado di lavorazione e la definizione dell'aroma). Il dr. Roberto Carrere (AIRI), Project Leader della norma, ha proposto una esaustiva presentazione che ha dato modo di innescare interessanti confronti soprattutto con la Commissione cinese (mr. Xie) e tedesca (dr. Muller), in merito alla valutazione del grado di lavorazione del riso. Come conseguenza vi sarà la proposta di una nuova revisione della norma

ISO 7301.

Amylose nel riso

Sempre di grande interesse la tematica relativa alla determinazione dell'amilosio nel riso, che viene effettuata mediante l'applicazione delle norme:

- ISO 6647-1:2020 *Rice - Determination of amylose content - Part 1: Spectrophotometric method with a defatting procedure by methanol and with calibration solutions of potato amylose and waxy rice amylopectin*;
- ISO 6647-2:2020 *Rice -*

Determination of amylose content - Part 2: Spectrophotometric routine method without defatting procedure and with calibration from rice standards.

Sono state esposte due presentazioni: la prima da parte della Commissione cinese (mr. Xiong) che ha rilevato alcune migliorie da poter apportare a entrambe le norme, e una seconda da parte della Project Leader della Commissione italiana (dr.ssa Cinzia Simonelli) che ha esplicitato alcune criticità da affrontare nei prossimi mesi e comunque preliminarmente alla revisione quinquennale della norma stessa. È stato, inoltre, apprezzato il lavoro che sta eseguendo il Laboratorio di Chimica Merceologia e Biologia Molecolare di Ente Risi al fine di proporre nei prossimi anni una metodologia alternativa alla determinazione dell'amilosio, impiegando la tecnologia SEC (Size Exclusion Chromatography).

Sono state, infine, numerose le problematicità affrontate per le determinazioni analitiche che riguardano altri cereali (frumento in particolare) e i legumi.

ESPERIENZA GLOBALE.



BOLOGNA 9/13 NOVEMBRE 2022

eima
international
TWENTY - TWO

ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE
DI MACCHINE PER L'AGRICOLTURA
E IL GIARDINAGGIO



I Saloni
Organizzata da
www.eima.it

Organizzata da
FEDER UNCONOMA

In collaborazione con



Alice Cantalupi, Laetitia Borgo, Cinzia Simonelli

Dal 15 al 17 giugno 2022 si è tenuta la 12^a edizione del convegno dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC). Il simposio, dopo una necessaria battuta di arresto a causa dell'emergenza Covid-19, è finalmente potuto svolgersi presso la spettacolare Reggia di Portici (NA), grazie all'ospitalità del Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II e fra i palazzoni di diversi enti, fra i quali il CREA e l'Ente Nazionale Risi. Il titolo scelto, "Cereali e Scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione", lascia già trasparire i temi principali che sono stati al centro delle sessioni: sostenibilità e difesa della produzione, innovazione di processo e di prodotto nelle differenti filiere cerealicole, qualità nutrizionale e sicurezza dei prodotti destinati al consumatore.

Il convegno ha accolto 30 presentazioni orali suddivise in 6 sessioni e 78 poster. A fare da padrone è stato sicuramente il frumento, e in particolare modo l'interesse nell'ambito della ricerca di creare da esso nuovi prodotti ad alto valore nutrizionale per il consumatore, i cosiddetti "functional foods".

Questi sono alimenti naturalmente ricchi di composti benefici e funzionali. Particolare attenzione è stata dedicata anche alla sicurezza dei prodotti e agli aspetti geopolitici correlati all'industria dei cereali.

Questi sono alimenti naturalmente ricchi di composti benefici e funzionali. Particolare attenzione è stata dedicata anche alla sicurezza dei prodotti e agli aspetti geopolitici correlati all'industria dei cereali.

L'Ente Nazionale Risi, oltre a essere uno degli enti patrocinanti, ha presentato cinque contributi scientifici, riguardanti diversi aspetti del riso. I poster, consultabili presso il sito dell'Ente Nazionale Risi (www.entenazionale.it), hanno riguardato:

- "Risi pigmentati italiani:

L'INCONTRO Dal 15 al 17 giugno presso la Reggia di Portici "Cereali e Scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione"

L'Ente Nazionale Risi protagonista al Convegno AISTEC 2022

Distribuzione dei campioni secondo il livello di concentrazione di Cadmio e di Arsenico inorganico espresso in mg/Kg sul tal quale



caratteristiche e peculiarità" (Cantalupi A., Simonelli C., Fantozzi E.). I risi pigmentati sono varietà integrali caratterizzate da un percarpino naturalmente colorato per la presenza di pigmenti antocianinici, molecole bioattive che li rendono dei functional food. Il contributo presentato riguarda un primo studio di caratterizzazione chimica-mercoledì di alcune varietà pigmentate, sia a percarpino rosso, sia nero. Tutte le varietà esaminate sono risultate conformi a livello nutrizionale (tenore di umidità, lipidi, proteine e ceneri), ma al contempo hanno esibito peculiarità uniche (ad es. per biometrie, analisi microscopica e contenuto di amiloso).

• "Selezione Assista da Marcatore Molecolare (SAM): resistenza a *Pyricularia grisea*" (Borgo L., Carnia A., Simonelli C.). Con il termine *brunone* si indica una delle più gravi patologie del riso (*Oryza sativa* L.) a distribuzione mondiale causata dal

fungo ascomicete *Pyricularia grisea* che può colpire la pianta in ogni stadio dello sviluppo. I geni di resistenza a *P. grisea*, chiamati geni Pi, codificano per proteine implicata nel riconoscimento dei patogeni e nell'attivazione di sistemi di difesa in pianta. Lo screening molecolare per rilevare la presenza di geni di resistenza *Pi-ta*, *Pb*, *Pz* e *Pi-kh* su alcune accessioni della Banca del Germoplasma dell'Ente Nazionale Risi ha permesso di definire programmi di breeding mirati, finalizzati alla costituzione di varietà che possiedono uno o più geni di resistenza a *P. grisea* (gene *pyramiding*) per ottenere varietà con resistenza ad ampio spettro al

patogeno, evitando i trattamenti fungicidi. In questo poster vengono esposti i risultati degli programmi di selezione assistita iniziati nel 2010;

• "Cadmio e arsenico nel riso: un monitoraggio sul territorio italiano" (Cantalupi A., Simonelli C., Castelli M., Romani M.). Il Poster presenta i risultati del monitoraggio di Cadmio e Arsenico eseguito dal Laboratorio di Chimica Mercoledì e Biologia Molecolare su campioni provenienti dall'annata agricola 2019. Nel caso del Cadmio, solo il 4% dei campioni analizzati eccedeva il limite di legge all'epoca in vigore (pari a 0.20 mg/kg); per l'arsenico invece, nessuno superava il valore di legge e,

anzi, il 77% dei campioni ha esibito una concentrazione inferiore a 0.10 mg/kg, risultando dunque conformi al mercato del baby food.

ne Assistita da Marcatore Molecolare (SAM) per le caratteristiche merceologiche e nutrizionali del riso" (Borgo L., Carnia A., Simonelli C.). Per Selezione Assista da Marcatore Molecolare (SAM) si intende una tecnica che prevede l'utilizzo di marcatori molecolari che sono strettamente associati ai loci bersaglio al fine di

no delle varietà di specie agrarie, oppure in 4 gruppi ovvero waxy <math>< 5\%</math>, amiloso <math>< 21\%</math>, amiloso intermedio di 21 a 26% e infine

• "Riso: valutazione della resa alla lavorazione di alcune varietà italiane applicando la norma ISO 6646:2011" (Vaccino P., Carnia M., Simonelli C., Cornegna M., Greppi E., Zoni A.). Il Poster, redatto in collaborazione con CREA, riporta il lavoro effettuato dal GL "Riso e Altri Cereali" UNI in merito all'approfondimento sulla norma ISO 6646:2011. È stato condotto un proficienza test al fine di valutare la bontà della norma stessa che risulta essere particolarmente laboriosa e non è ritenuta adatta per fornire una rapida resa informativa alla filiera del riso. Sono stati coinvolti nello studio 7 laboratori italiani che effettuano routinariamente la resa alla lavorazione con metodiche interne consolidate. Nelle conclusioni, la norma risulta essere applicabile, ma i limiti di ripetibilità e riproducibilità sono troppo ampi per un utilizzo condonato dalla filiera italiana.

Valori % per umidità, lipidi, proteine, ceneri e amiloso

Varietà	Umidità [g/100g]	Lipidi grezzi [%]	Proteine [g/100g]	Ceneri [g/100g]	Amiloso [g/100g]
Gioiello	14.42	2.81	10.8	1.531	20.9
Diamante	13.33	2.81	8.8	1.342	15.7
Nerone	15.60	2.56	9.5	1.280	16.5
Il Moro	14.11	2.71	8.5	1.434	14.8
Il Cardinale	13.84	2.65	8.8	1.450	21.5

LE REGOLE Lo sviluppo storico di questa direttiva in un articolo su "La Rivista di Scienze dell'Alimentazione"

Amiloso nel riso: ISO 6647, una norma controversa

Cinzia Simonelli - Mauro Cornegna

È da poco avvenuta la pubblicazione su La Rivista di Scienze dell'Alimentazione dell'articolo "Amiloso nel riso: ISO 6647, una norma controversa", di Cinzia Simonelli e Mauro Cornegna.

Nell'articolo viene affrontato tutto l'excursus normativo dagli anni '80 al 2020 della norma internazionale ISO 6647 che permette la determinazione dell'amiloso nel riso.

Per ulteriori approfondimenti è possibile contattare la redazione FOSAN (Fondazione per lo Studio degli Alimenti e la Nutrizione) e prendere visione dell'articolo all'indirizzo internet www.fosan.it.

Sommario

Il riso è costituito per l'80% da amido nella

sue due forme strutturali: l'amilosio e l'amilopectina. Conoscere il contenuto di amiloso è di fondamentale importanza perché permette di comprendere il comportamento in cottura del riso. Per determinarne il valore è necessario disporre di una metodica analitica robusta e, essendo il riso coltivato, commercializzato e consumato in tutto il mondo, è opportuno che essa sia condivisa a livello internazionale. A tal proposito, sulla base di numerose pubblicazioni provenienti da tutto il mondo e a seguito di circuiti interlaboratorio, è stata emessa nel 1987 la norma ISO 6647 relativa alla determinazione dell'amiloso nel riso lavorato. Essa è stata perfezionata fino ad

arrivare alla revisione definitiva del 2007. Nel 2015 la ISO 6647 è stata oggetto di una drastica revisione che ne ha modificato profondamente il procedimento, ma, soprattutto, introduce molta confusione nell'interpretazione dei risultati. La norma si è rivelata da subito inadeguata per diverse problematiche e imprecisioni. Il Laboratorio Chimico Mercoledì dell'Ente Nazionale Risi si è proposto come Project Leader per la revisione della norma a livello internazionale, considerate le numerose ambiguità nell'applicazione. Recentemente la ambiguità analitiche sono state risolte con l'emissione della revisione 2020 della norma ISO 6647.



CASTELLO D'AGOGNA In crescita le richieste di chi vuole scoprire la coltivazione del riso anche grazie alla nuova sala didattica Boom di visite al Centro Ricerche sul Riso

Si sono tenute anche due giornate di formazione per il personale tecnico dell'ICQRF (tutela qualità e antifrodi)

Davide Mantovani

Dopo le visite primaverili, sono stati i visitatori stessi i promoter della nuova sala didattica e delle attività svolte al CRR.

Con i mesi di maggio e giugno, dopo il periodo di limitazioni date dalla pandemia, sono riprese le visite guidate al Centro Ricerche sul Riso. Col nuovo anno, al consueto percorso di visita, si è aggiunta la nuova sala didattica polifunzionale che, grazie al suo originale percorso multimediale e multi-sensoriale ha conquistato la curiosità dei numerosi visitatori a tal punto da chiedere di tornare per condividere quanto visto con amici e colleghi.

Numerose sono state le e-mail di gratitudine e apprezzamento arrivate dagli organizzatori dei gruppi che ci hanno contattato. Desideriamo citarne una, la prima, che proprio per questo ha per noi un significato particolare: «Vogliamo ringraziarvi per la professionalità, il tempo e la dedizione profusi nell'accoglierci il nostro gruppo al Centro Ricerche dell'Ente Nazionale Risi: una realtà eccellente con una potenzialità di diffusione della conoscenza del riso molto grande: la sala didattica è una perla di contenuti e buon gusto [...]». La lettera porta la firma di Antonella Ferraro, responsabile del Settore Servizio al Cittadino di Mortara



e coordinatrice del Sistema Bibliotecario della Lomellina che ringraziamo a nostra volta per le belle parole.

Abbiamo ancora tanta strada da fare per promuovere e incentivare le visite didattiche e far conoscere le attività di ricerca che ogni giorno si svolgono al Centro, ma grazie anche ad e-mail come questa possiamo dire di essere sulla buona strada.

Con le prime visite primaverili, insomma, abbiamo seminato tanti piccoli semi di conoscenza nelle persone che si sono succedute, concetti e informazioni sul variegato mondo del riso che, esattamente come dei chichis di risone, nel tempo hanno iniziato a germogliare.

In giugno e luglio abbiamo assistito al ritorno di alcune di queste persone

che hanno chiesto di portare a loro volta colleghi, associazioni o amici per condividere quanto appreso. Una moltiplicazione spontanea come quella di una pianta di riso che in estate va in accostimento e da un solo fusto produce "a cascata" tante altre piccole piantine.

Con la ripresa post-pandemica abbiamo notato anche un interesse crescente da parte delle comunità locali, amministrazioni comunali e associazioni del territorio, di Castello d'Agogna

e Mortara, ma anche dai paesi vicini della Lomellina, «una realtà di cui tanto avevo sentito parlare ma dove non avevo ancora avuto la possibilità di entrare».

Numerosi gli insegnanti che hanno chiesto informazioni in funzione della programmazione delle uscite didattiche del prossimo anno scolastico e le guide attive sul territorio che hanno voluto, per un giorno, passare dal ruolo di guida a quello di turista.

Il 15 e 16 giugno, invece, si sono tenute due giornate



A sinistra, foto di gruppo dell'associazione ANFFAS di Mortara al termine della visita al Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna. Sopra, il Gruppo ICQRF nella sala didattica del CRR con Aldo Carnia e, in basso a sinistra, con Cinzia Simonelli

di formazione per il personale tecnico dell'Ispezzato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) per il quale Ente Nazionale Risi esegue le analisi di controllo (difetti e varietà) sui campioni da loro prelevati.

Ente Risi è inoltre ente sanzionatore. Hanno preso parte 6 operatori ICQRF da Roma, Catania e Perugia.

La formazione si è incentrata su una preliminare descrizione della filiera del

riso in sala didattica; un approfondimento dei DLgs 131/2017 con Enrico Losi (Area Mercati) e una visita presso il Laboratorio di Chimica Merceologica e Biologia Molecolare.

Sono state, quindi, effettuate diverse esercitazioni pratiche relative alla valutazione dell'aroma del riso e un approfondimento in merito alle analisi dei difetti. Sono stati illustrati gli altri settori del CRR: sala rese, fittoneri, banca del germoplasma e campi sperimentali.

Bloc notes

di Fabrizio Filiberti

Previste maggiori agevolazioni per gli investimenti green e 4.0 con la nuova Sabatini

E' stato pubblicato il decreto interministeriale 22 aprile 2022, che apporta alcune modifiche alla "Nuova Sabatini" introducendo il sostegno di investimenti in beni strumentali, in beni e attrezzature innovative 4.0 e/o a basso impatto ambientale (green) nell'ambito di programmi finalizzati a migliorare l'ecosostenibilità dei prodotti e dei processi produttivi.

Le attrezzature e i macchinari finanziati devono essere nuovi e possono acquistati solo dopo la presentazione della domanda.

Il contributo previsto è pari all'ammontare complessivo degli interessi

calcolati in via convenzionale su un finanziamento della durata di 5 anni a un tasso d'interesse annuo pari al 2,75% per i normali beni strumentali e al 3,75% per gli investimenti 4.0 e green.

L'ammontare complessivo dei finanziamenti ammessi è pari al 50% del costo delle leasing finanziari deve essere compreso tra 20 mila e 4 milioni di euro, anche se frazionati in più iniziative.

Le imprese

interessate devono trasmettere al soggetto finanziatore, unitamente alla richiesta di finanziamento, la domanda di accesso al contributo, con le modalità, i termini definiti dal Mise.



Servizio di Assistenza Tecnica	
Territorio	Tecnico
024 42 52 58	Alessandra Boglietti - Novara
024 42 60 57	Anna Maria - Pavia
024 42 51 25	Alessia Scattoli - Pavia
024 42 52 30	Anna Marzari - Mortara
024 42 52 30	Cinzia Simonelli - Mortara
024 42 52 30	Giuliana Bortone - Mortara
024 42 52 30	Luca Perinetti - Villa d'Alfa Sola
024 42 52 30	Luca Perinetti - Mortara
024 42 52 30	Francesca Scattoli - Pavia
024 42 52 30	Anna Maria Boglietti - Novara
024 42 58 98	Stefano Lomellini - Codogno

Sede Sede Centrale	E-mail: sez.uffici@ententrisi.it
Indirizzo Via San Vittore, 40	Orari Lun-Ven: 8,30-12,30
Città 20123 Milano	13,30-17,30
Telefono 02 8855111	Sede Biblioteca - Operatori
Fax 02 8855503	Servizi Assistenza tecnica - Uffici Buzzi
E-mail info@ententrisi.it	Sede Centro Operativo
Orari Lun-Ven: 9,30-12,30	Servizi Emisionari certificati
	Dichiarazione esp.
	Recupilo (demarche e documenti)
Sede Centro Ricerche sul Riso	Telefono 0161 251031
Indirizzo Via San Vittore, 40	Fax 0161 213209
Città 21030 Castello d'Agogna	E-mail richieste@ententrisi.it
Telefono 0384 25660	Orari Lun-Ven: 8,30-12,30
Fax 0384 88673	14,00-16,30
	Servizi Assistenza tecnica - Uffici Buzzi
	Sede Sezione di Novara
	Indirizzo Via Ravizza, 4
	Città 28100 Novara
	Telefono 0321 629895
	E-mail sez.novara@ententrisi.it
	Orari Lun-Ven: 8,30-12,30
	14,00-16,30
	Servizi Assistenza tecnica - Uffici Buzzi
	Sede Sezione di Pavia
	Indirizzo Via Caramello, 13
	Città 27100 Pavia
	Telefono 0522 24651
	E-mail sez.pavia@ententrisi.it
	Orari Lun-Ven: 8,30-12,30
	14,00-16,30
	Servizi Assistenza tecnica - Uffici Buzzi
	Sede Sezione di Vercelli
	Indirizzo Piazza Zangaglia, 14
	Città 13100 Vercelli
	Telefono 0161 251031
	Fax 0161 213209
	E-mail sez.vercelli@ententrisi.it
	Orari Lun-Ven: 8,30-12,30
	14,00-16,30
	Servizi Assistenza tecnica - Uffici Buzzi
	Sede Ufficio di Mortara e/o CRR
	Indirizzo Strada per Ceretto 4
	Città 27100 Castello d'Agogna
	Telefono 0384 2562004
	Fax 02 30132944
	E-mail uff.mortara@ententrisi.it
	Orari Lun-Ven: 9,15-12,30
	13,30-16,30
	Servizi Assistenza tecnica - Uffici Buzzi
	Sede Servizio resa c/a / Sala Contrattazione
	Indirizzo Piazza Sesto 3
	Città 27100 Mortara
	E-mail resa.mortara@ententrisi.it
	Orari Venerdì: 8,30-12,30
	E-mail resa.allovaio@ententrisi.it
	Sede Ufficio di Oristano
	Indirizzo Via Enrico Mattei, 92
	Città 09170 Oristano
	Telefono 0783 78641
	E-mail uff.oristano@ententrisi.it
	Orari Lun-Ven: 8,30-12,30
	13,30-16,30
	Servizi Assistenza tecnica - Uffici Buzzi

IL TROVAUFFICIO

Indirizzo 0553 713302	Indirizzo 0382 24651	Indirizzo 37063 Isola della Scala	Indirizzo Servizio resa c/a / Sala Contrattazione
E-mail sez.senar@ententrisi.it	E-mail sez.pavia@ententrisi.it	Indirizzo 045 6630486	Indirizzo Piazza Sesto 3
Orari Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari Lun-Ven: 8,30-12,30	Fax 045 6639833	Città 27100 Mortara
14,00-16,30	14,00-16,30	E-mail uff.mortara@ententrisi.it	E-mail resa.mortara@ententrisi.it
Servizi Assistenza tecnica - Uffici Buzzi	Servizi Assistenza tecnica - Uffici Buzzi	Orari Lun-Ven: 8,30-12,30	Città 27100 Mortara
Sede Sezione di Novara	Sede Sezione di Vercelli	E-mail uff.mortara@ententrisi.it	E-mail uff.oristano@ententrisi.it
Indirizzo Via Ravizza, 4	Indirizzo Piazza Zangaglia, 14	Indirizzo Strada per Ceretto 4	Indirizzo Via Enrico Mattei, 92
Città 28100 Novara	Città 13100 Vercelli	Città 27100 Castello d'Agogna	Città 09170 Oristano
Telefono 0321 629895	Telefono 0161 251031	Telefono 0384 2562004	Telefono 0783 78641
E-mail sez.novara@ententrisi.it	Fax 0161 213209	Fax 02 30132944	E-mail uff.oristano@ententrisi.it
Orari Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari Lun-Ven: 8,30-12,30	E-mail uff.mortara@ententrisi.it	Orari Lun-Ven: 8,30-12,30
14,00-16,30	14,00-16,30	Orari Lun-Ven: 9,15-12,30	13,30-16,30
Servizi Assistenza tecnica - Uffici Buzzi	Servizi Assistenza tecnica - Uffici Buzzi	Indirizzo Lun-Ven: 9,15-12,30	13,30-16,30
Sede Sezione di Pavia	Sede Ufficio di Isola della Scala	Indirizzo Lun-Ven: 9,15-12,30	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9
Indirizzo Via Caramello, 13	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9	Indirizzo Lun-Ven: 9,15-12,30	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9
Città 27100 Pavia	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9	Indirizzo Lun-Ven: 9,15-12,30	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9
Telefono 0522 24651	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9	Indirizzo Lun-Ven: 9,15-12,30	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9
E-mail sez.pavia@ententrisi.it	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9	Indirizzo Lun-Ven: 9,15-12,30	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9
Orari Lun-Ven: 8,30-12,30	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9	Indirizzo Lun-Ven: 9,15-12,30	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9
14,00-16,30	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9	Indirizzo Lun-Ven: 9,15-12,30	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9
Servizi Assistenza tecnica - Uffici Buzzi	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9	Indirizzo Lun-Ven: 9,15-12,30	Indirizzo Via Nazario Sauro, 9



L'INTERVISTA Andrea Aprea, napoletano, classe 1977, ha aperto a Milano un ristorante e un caffè bistro

«Si deve promuovere il riso italiano»

«Credo che la sinergia tra produttori, consorzi e chef dovrebbe far conoscere maggiormente il risotto»

Paola Pico

Andrea Aprea, napoletano, classe 1977, dopo gli anni della formazione trascorsi in alcune delle più importanti cucine in Italia e all'estero, in Asia e Gran Bretagna (il Waterside Inn di Alain Michel Roux a Bray on Thames), da Heston Blumenthal al Fat Duck, in Italia al Bulgari di Milano con Elio Girani, al chef di Palazzo Sforza con Pino Lavarè e al ristorante Il Comandante dell'Hotel Romeo a Napoli, dal 2011 al 2021 è stato executive chef del ristorante Vun An di Andrea Aprea all'interno dell'Hotel Park Hyatt (il primo ristorante d'hotel ad aver ricevuto una stella Michelin nella storia di Milano, nel 2012). La seconda stella arriverà nel 2017. Dopo dieci anni al Vun, la svolta. Aprea decide di aprire un locale tutto suo dove applicare la sua filosofia gastronomica. Sguardo e consistenza, aspetto e sostanza si raccolgono così in un rinnovato equilibrio armonico.

La nuova avventura inizia lo scorso luglio a Milano. Precisamente il 7 luglio 2021 in corso Venezia. Il nuovo ristorante abbinato a un Caffè Bistrot, tutto da guardare dall'interno, come Milano sa regalarci, insistono negli spazi destinati al nuovo Museo d'Arte dalla Fondazione Rovati.

La motivazione di questo sogno

«Due leghe tra loro - il risotto e il getto - Al Vun ero dipendente. Qui sono in un locale tutto mio con una locazione straordinaria. All'inizio piano il ristorante, al piano terra un bistrot con giardino. Il tutto all'interno di un palazzo d'epoca in una delle zone più belle di Milano».

In pratica due attività legate tra loro per i chef-touto che ha inseguito quello che era da sempre il suo sogno: diventare imprenditore di se stesso. Due realtà che si completano. Il Caffè Bistrot, aperto dalle 11 alle 20, che è il servizio alla fondazione per una veloce sosta, uno spuntino informale, una colazione, un aperitivo. Il ristorante per una ristorazione gourmet dove Aprea applicherà quanto appreso, meditato e sublimato in tutti questi anni.

Era arrivato il momento giusto per cambiare e per realizzare un progetto

«Esatto. Era il momento giusto: non avrei più potuto accettare un ruolo da dipendente, anche se all'Hyatt ero decisamente a mio agio. L'incontro con la famiglia Rovati ha fatto nascere questa decisione: declinate molte altre offerte di lavoro mi sono buttato a capofitto sulla realizzazione del Ristorante Andrea Aprea e del Caffè Bi-

strot. Il progetto è per me una straordinaria sfida professionale, ma anche personale perché condiviso con la famiglia Rovati valori e progetti».

La Fondazione intitolata a Luigi Rovati, medico, ricercatore e imprenditore, è nata nel 2010. Opera nell'ambito della valorizzazione dei beni culturali, artistici e storici e a sostegno della ricerca scientifica in ambito medico.

Ci parli del ristorante.

«Il ristorante si sviluppa su oltre duecento metri quadrati e, attraverso una grande vetrata, offre ai clienti una vista fantastica sul parco di Porta Venezia e sul nuovo avveniristico skyline di Milano. Ma anche l'intero del locale è stato studiato, a quattro mani con l'architetto Flaviano Capriotti, in modo che l'ospite si senta in una dimensione avvolgente tra

contemporaneità, memoria e sostenibilità. La sala centrale è strutturata come se ci fossero 8 chef table; l'open bar ha una struttura chiara legata all'uso di legno di noce pregiato; le pareti scure sono di ceramica cotta in osmosi; i pavimenti di rovere termo-trattato; le sedie in cuoio ricamate. Ogni elemento strutturale e di arredo è stato studiato attentamente, pensato per dare concretezza a un progetto che accarezzavo forse da sempre, almeno da vent'anni, e che oggi vedo finalmente realizzato».

Insomma, un eccellente bilanciamento tra sostenibilità, contemporaneità e tradizione. Un percorso che applica anche in cucina?

«Esattamente. Lo stesso che ho portato avanti negli ultimi dieci anni, cui aggiun-

gerei anche un altro elemento: quello della memoria, con l'obiettivo di innescare un processo di scambio tra differenti luoghi dell'esperienza, nel ricordo, nello sguardo, nell'olfatto, nel palato. Perché credo che la più grande fonte d'ispirazione per uno chef sia la memoria che, se ben usata, sa far riaffiorare le emozioni, la conoscenza del territorio e la cultura che ha fatto la cucina italiana. È il ricordo che crea una sospensione del presente per accompagnare l'ospite in un'altra dimensione temporale. Il viaggio gastronomico comincia dalla scelta delle materie prime, i rapporti tra acidità, sapidità, amaro e dolcezza sono alla base delle proposte della carta, così come i rapporti formali e di consistenza dei cibi presenti nel piatto, proprio per concedere un'alternanza di vibrazioni palatali: tra morbido, spicco, acidità, dolce, leggermente piccante, in un dialogo continuo tra sapori vivaci e opposti».

Tra i suoi ingredienti di eccellenza e di tradizione troviamo il riso.

«Amo il riso in generale e il risotto tanto da avere sempre due in carta».

Il primo ricordo che ha del riso?

«Senza dubbio quello del riso al pomodoro preparato

mi da mamma e nonna».

Si parla tanto di predomino della pasta sul riso. Credo che per la promozione di quest'ultimo si possa fare di più?

«Il riso non è un limite alla promozione, ma aggiunge che soprattutto i Consorzi di tutela del prodotto dovrebbero fare di più. L'Italia ha una cultura del riso specifica (si pensi al risotto), ma nel mondo ci sono paesi dove la cultura del riso è generalizzata (penso ad esempio al Sud Est asiatico). Ecco, nel caso del risotto credo che la sinergia tra produttori, consorzi e chef dovrebbe portare a una maggiore promozione del piatto. Del resto, cucinare è un gesto culturale, è rievocare e rispettare le tradizioni proprio per tutelarle. In sintesi, noi non siamo capaci di tutelarci né di tutelare bene e difendere le nostre eccellenze. E la promozione del riso e del risotto andrebbe proprio fatta in tale senso: si dovrebbe parlare sempre di riso italiano, anche se poi ci sono decine di aziende che lo producono; si dovrebbe sempre ricordare che se parlo di riso parlo della storia del nostro paese. Invece, anziché parlare in una certa direzione, ci perdiamo in mille rivali, contraddizioni e contrapposizioni perdendo di vista l'obiettivo principale cui tendere».



Ri-sotto-marino

Ingredienti e preparazione

Carnaroli 90 g, vino bianco 6 g, acqua di lammachine 20 g, tartuffi di mare q.b., brodo di canocchie o b. bisque di canocchie q.b., salsa al prezzemolo q.b., salsa alle cozze 5 g, cozze in sauté 5 g, vongole in sauté 5 g, canocchie crudi 5 g, 1 tartuffo crudo, 1 pezzo di canocchie, 3 pezzi di limone fresco, polvere di lattuga rossa di mare q.b., polvere di plantain e prezzemolo q.b., polvere di nero di seppia q.b.

Per l'acqua di lammachine di mare: lammachine di mare 100 g, acqua 2 spicchi, prezzemolo 5g, riso q.b., acqua di mare q.b., olio di oliva q.b. Lavare e spurgare accuratamente le lammachine di mare sciacquandole più volte. In un fondo fare un fondo di aglio, olio e gambi di prezzemolo. Aggiungere le lammachine di mare e il riso, bagnare con un po' di acqua di mare, coprire e far cuocere affinché le lammachine non rilascino tutto il loro gusto. Filtrare con un chinois fine, ridurre a consistenza desiderata. Per l'acqua di tartuffi di mare: tartuffi di mare 1000 g, riso q.b., acqua 2 spicchi, prezzemolo 5g, aglio 2 cozze q.b., olio di oliva 10 g. Lavare spurgare accuratamente i tartuffi di mare e sciacquarli più volte privandoli del loro mollusco. In un fondo fare un fondo di aglio, olio e gambi di prezzemolo. Aggiungere i

La ricetta

carapaci dei tartuffi e bagnare con l'acqua naturale, acqua di cozze e vongole ottenute dai sauté. Aggiungere il riso e far insaporire bene l'acqua per circa 30 min. a fuoco basso con coperchio. Filtrare con un chinois fine e far ridurre a consistenza desiderata. Tirare il prezzemolo: canocchie: acqua 10 l, porro 160 g, sedano 200 g, cipolla bianca 100 g, carota 200 g, aglio 1 spicchio, 1 pezzo di finocchio, 2 fogli di alloro, gambi di prezzemolo 50 g, pomodoro maturo 2500 g, olio 100 g, canocchie 2000 g. Stufare le verdure tagliate a mirepoix, tostare le canocchie, aggiungere i pomodori maturi tagliati a pezzi. Far caramellare, sfumare con brandy, fiammare, coprire con acqua fredda e ghiaccio. Aggiungere il riso. Portare a ebollizione, schiumare le impurità e far sobbollire per 40 min., dopodiché filtrare e ridurre a consistenza.

Per il brodo di canocchie: acqua 3000 g, ghiaccio 500 g, sedano 100 g, porro 100 g, cipolla 100 g, finocchio 100 g, gambi di prezzemolo q.b., scarti di canocchie 1500 g. Lavare e tagliare a mirepoix tutte le verdure, unite il tutto in una casseruola con acqua e ghiaccio e far bollire per circa un'ora. Filtrare con un chinois fine.

Cozze in sauté: cozze 2000 g, 1

testa aglio, peperoncino q.b., prezzemolo q.b., olio di oliva q.b. In una casseruola far rosolare aglio e peperoncino. Unire le cozze precedentemente lavate e private della barba in acqua corrente e il prezzemolo. Coprire con un coperchio. Vongole in sauté: vongole 2000 g, 1 testa peperoncino, prezzemolo q.b., olio di oliva q.b. In una casseruola far rosolare aglio e peperoncino. Unire le vongole precedentemente lavate e il prezzemolo. Coprire con un coperchio.

Salsa al prezzemolo: prezzemolo 1000 g, 1 spicchio aglio, 2 filetti di acciughe, olio di oliva q.b. Lavare e sfogliare il prezzemolo. Soltellarlo in acqua bollente salata. A parte fare un soffritto di aglio, olio, gambi del prezzemolo e acciuga. Con l'aiuto di un vitamix frullare il tutto con olio o filo, fino a ottenere una crema bianca e omogenea. Filtrare con un chinois fine e abbattere.

Salsa alle cozze: cozze 1000 g, 3 spicchi aglio, prezzemolo q.b., olio di oliva q.b. Lavare accuratamente le cozze rimuovendo la barba. Stendere su una placca forata, aggiungere aglio e prezzemolo e cuo-

care a forno a vapore a 100 gradi per circa 4 minuti. Non appena aperte, privare il mollusco dal carapace, fare un soffritto di aglio, olio e gambi di prezzemolo e aggiungere il tutto al vitamix fino a ottenere una salsa liscia e omogenea. Filtrare con un chinois fine e abbattere.

Per la polvere di lattuga rossa di mare: lattuga rossa di mare 500 g. Lavare e disalare accuratamente la lattuga rossa di mare ed essiccare nell'essiccatore a 47 gradi per 24 ore. Frullare e passare al setaccio fine.

Per la polvere di lattuga di mare verde: lattuga verde 100 g. Lavare e disalare accuratamente la lattuga verde di mare ed essiccare nell'essiccatore a 47 gradi per 24 ore. Frullare e passare al setaccio fine.

Per la polvere di latte verde di mare al nero di seppia: lattuga di mare 100 g, nero di seppia 30 g. Lavare e disalare accuratamente la lattuga verde di mare, sphenellare ambri i lati con il nero di seppia ed associare nell'essiccatore a 47 gradi per 24 ore. Frullare e passare al setaccio fine.

Per il limone candito: 3 limoni biologici con la buccia spessa; acqua 200 g, zucchero semolato 400

g. Prendete i limoni e lavateli bene. Tagliate le estremità e togliete la buccia facendo 4 tagli verticali al limone. In una pentola metteste l'acqua e lo zucchero e fate sciogliere sul fuoco basso, metteste le scorze e portate a bollire. Fate cuocere 2 o 3 minuti e scolate le scorze su un foglio di carta da forno, mettendole bene distanziate l'una dall'altra. Ripetete l'operazione per altre 2 volte, utilizzando sempre la stessa acqua e zucchero. Se dovesse mancare fatene dell'altra sempre utilizzando una parte di acqua e due di zucchero. Tagliare a cubetti di circa 2 millimetri.

Impiattamento

In una casseruola far soffriggere per qualche istante lo scalogno, aggiungere il riso con un po' di sale e s e i c a e e nell'essiccatore a 47 gradi per 24 ore. Frullare e passare al setaccio fine.

Un fondo del piatto disporre le canocchie e molluschi crudi e cotti, il limone candito e l'asparago di mare. Aggiungere le salse di prezzemolo e cozze e la salsa di canocchie e sopra il riso. Ultimare il piatto giocando con i colori delle tre polveri di algher.



Osservatorio Internazionale

A cura di Angelo Di Mambro

RICE OUTLOOK/1 A luglio si stimava una produzione a 514,8 milioni di tonnellate di riso, inferiore di 600mila tonnellate alla valutazione precedente

Po' di calo, ma previsioni sempre da record

La domanda resta forte in tutto il mondo: il consumo globale si calcola a 518,6 milioni di tonnellate

La siccità nell'emisfero nord del globo spinge il Dipartimento Usa per l'agricoltura (Usda) ad abbassare le stime del raccolto 2022/23. Che, tuttavia, restano a livelli record. Le previsioni di luglio sono a 514,8 milioni di tonnellate di riso (base lavorato), inferiore di 600mila tonnellate alla precedente, ma ancora la più alta mai registrata. L'Unione Europea e gli Stati Uniti rappresentano la maggior parte della riduzione rispetto al mese scorso. Il calo previsto in Italia è del 7,7% sull'anno scorso. In Francia, invece, si stima un aumento della produzione del 5,3%, mentre in Corea si calcola un calo del 11,4% e in Spagna è addirittura previsto un crollo del 39,8%. Fuori dall'Ucraina, l'aggressione russa in Ucraina taglierà il raccolto

L'Unione Europea e gli Stati Uniti rappresentano la maggior parte della riduzione rispetto al mese precedente

del 53,1%. Oltre all'Ue, la produzione diminuirà in Brasile, Ghana, Corea del Sud, Madagascar, Filippine, Russia, Tanzania e Stati Uniti. Il calo della produzione stelle e strisce è il più significativo, previsto a 550mila tonnellate, con raccolto stimato di 5,54 milioni di tonnellate. La produzione egiziana dovrebbe attestarsi a 2,9 milioni di tonnellate, invariata rispetto alla previsione precedente, di livello anormalmente basso a causa della continua applicazione delle restrizioni alla se-

mina di riso. Ma la produzione aumenterà in Asia. Di almeno 100mila tonnellate rispetto all'anno precedente in Australia, Bangladesh, Birmania, India, Indonesia, Iran, Nepal, Nigeria, Pakistan, Sri Lanka e Thailandia. L'India traina la crescita con un aumento



calcolato in 840mila tonnellate e volumi totali record a 130,5 milioni di tonnellate.

La domanda resta forte in tutto il mondo. Con 518,6 milioni di tonnellate, la previsione del consumo globale e dell'uso residuo per il 2022/23 è leggermente inferiore alla previsione pre-

cedente, ma è ancora la più alta mai registrata.

Le previsioni di consumo e utilizzo residuo sono state abbassate questo mese per Cambogia, Pakistan e Sri Lanka, ma aumentate per Filippine, Stati Uniti e Vietnam. Su base annua, Bangladesh, Cina, India,

Nepal, Nigeria, Filippine e Vietnam rappresentano la maggior parte dell'aumento previsto dell'uso domestico e residuo globale.

Il commercio mondiale di riso nell'anno solare 2023 è stato leggermente rivisto al rialzo fino a 54,7 milioni di tonnellate, con esportazioni

in crescita soprattutto per Cambogia e Pakistan. Su base annuale, si prevede che Cina, India, Thailandia e Pakistan aumenteranno le spedizioni nel 2023. L'export dell'India crescerà di 500mila di tonnellate a livello record di 22 milioni di tonnellate: oltre il 40% delle spedizioni globali. Questo mese, le previsioni per le scorte finali globali per il 2022/23 sono state ridotte a 182,8 milioni di tonnellate, il terzo anno consecutivo di calo. Le previsioni finali sulle scorte sono state abbassate per India, Indonesia, Corea del Sud, Malesia, Pakistan, Perù e Sri Lanka, ma aumentate per Filippine e Stati Uniti. La Cina rappresenta ancora una volta la maggior parte della riduzione anno su anno, con le scorte finali cinesi che dovrebbero diminuire di 4 milioni di tonnellate nel 2022/23 a 109 milioni. Al contrario, si prevede che le scorte finali dell'India nel 2022/23 aumenteranno di 1 milione di tonnellate al livello record di 39,2 milioni.

RICE OUTLOOK/2 Le cause: un'area di raccolta più piccola e una resa leggermente inferiore

Usa, ci sarà un raccolto come 25 anni fa

Il Dipartimento Usa per l'agricoltura (Usda) ha diminuito la previsione della produzione di riso negli Stati Uniti 2022/23 di oltre 370mila tonnellate a 79 milioni di tonnellate, sulla base di una stima dell'area di raccolta più piccola di una resa leggermente inferiore. La produzione è inferiore del 9% rispetto all'anno precedente: la più bassa dal 1996/97. La produzione di varietà a grana lunga è stata ridotta di 86mila tonnellate a 6,3 milioni di tonnellate, il 4% in meno rispetto all'anno precedente e la più piccola dal 2019/20. La produzione di cereali a grana media e tonda è stata ridotta del 15% a 1,6 milioni di tonnellate, il 25% in me-

no rispetto all'anno precedente e il livello più basso dal 1985/86.

All'inizio di giugno, il National Agricultural Statistics Service (NASS) dell'Usda ha intervistato i coltivatori statunitensi in merito all'effettiva superficie coltivata a riso 2022/23. Secondo i risultati del sondaggio, le superfici coltivate a riso per la campagna 2022/23 sono circa 950mila ettari, in calo di quasi 45mila rispetto alle coltivazioni previste a marzo, del 75% in meno rispetto a un anno prima. Si tratta del più basso dal 1983/84. Sulla base dei tassi storici di abbandono, la NASS ha ulteriormente ridotto la stima, a 825mila ettari.

Le superfici si sono contratte rispetto all'anno scorso praticamente in tutti gli Stati segnalati a eccezione della Louisiana. Ma è la California che rappresenta il più grande calo annuale delle superfici, con 115mila ettari a rischio di siccità. La California coltiva principalmente riso a grana media e tonda, e in genere rappresenta circa il 75% della superficie di queste varietà negli Stati Uniti. Si stima che l'Arkansas, il più grande pro-



duttore di riso degli Stati Uniti, abbia seminato su poco più di 465mila ettari, il dato più basso dal 2019/19. Le aree a riso del Mississippi si attestano a poco più di 40mila ettari, le più basse dal 1973/74.

Meno traumatica la situazione delle superfici in Missouri e Texas, con i valori più contenuti dal 2019/20. Se in California è principalmente il clima a determinare il calo, in questi quattro Stati meridionali la diminuzione è stata in gran parte dovuta a fattori economici che rendono più redditizie alcune colture concorrenti: prezzi

dei fattori di produzione estremamente elevati, solo modesti aumenti dei prezzi del riso e rendimenti attesi più alti per la soia e il mais, la coltura primaria di rotazione nel Delta. Solo la Louisiana ha aumentato le superfici, con un guadagno di circa 8mila ettari, superando i 178mila ettari totali.

Anche le rese sono in lieve flessione, stimate il 2% in meno rispetto all'anno precedente. Incide la situazione della California, che generalmente ottiene le performance migliori in termini di produzione per ettaro.

Stati Uniti, rialzo delle importazioni

Secondo il Dipartimento Usa per l'agricoltura (Usda), la revisione al ribasso delle stime sulla produzione 2022/23 sono state più che compensate da due correzioni al rialzo dal lato dell'offerta. In primo luogo, la previsione delle importazioni per il 2022/23 è stata aumentata del 12% rispetto alla previsione precedente, a oltre 1,9 milioni di tonnellate. Si tratta del 30% dell'uso interno e residuo, la quota più alta mai registrata. Aumentano gli acquisti di risi aromatici asiatici (+5%), rotture, e varietà a grana tonda (+43%) a tamponare il crollo della produzione interna in

California.

Altra revisione al rialzo riguarda volumi di "riporto" dall'anno scorso, che fanno guadagnare un 9% dal lato dell'offerta. Le più ampie previsioni di disponibilità per il 2022/23 portano l'offerta totale di tutto il riso a 11,8 milioni di tonnellate, in calo del 5% rispetto all'anno precedente e la più piccola dal 2017/18. Le forniture totali di chicchi a grana lunga sono inferiori del 4% rispetto all'anno precedente, quelle di chicchi a grana media e tonda dell'8% rispetto all'anno precedente e la più bassa dal 1998/99.

Secondo un sondaggio dello Usda, le superfici coltivate a riso sono circa 950mila ettari, il 7,5% in meno rispetto a un anno prima

L'ANALISI La produzione di riso potrebbe essere minacciata in alcuni Paesi dall'aumento dei costi dei fertilizzanti, da nuovi parassiti e dal clima

Asia, aria di crisi? I fattori di rischio non mancano

Gli analisti scommettono sul monzone indiano per mantenere i prezzi a livelli ragionevoli

Gli analisti asiatici faticano la crisi e scommettono sul monzone indiano per mantenere i prezzi del riso a livelli ragionevoli. La produzione di riso potrebbe essere minacciata in alcune parti dell'Asia dall'aumento dei costi dei fertilizzanti in un momento in cui la domanda è in aumento, ponendo un potenziale rischio per la sicurezza alimentare e gli sforzi per contenere l'inflazione. Secondo i ricercatori thailandesi, il rischio è concreto in loro Paese, il secondo esportatore mondiale, a causa dei prezzi elevati

dei nutrienti per le colture, mentre nella Filippine, il secondo paese importatore, è probabile che un raccolto inferiore aumenti la necessità di acquisti all'estero. Le Filippine prevedono che il raccolto di riso diminuirà quest'anno a causa di fertilizzanti più costosi. Il governo è anche preoccupato per l'aumento vertiginoso dell'inflazione alimentare. La Cina, il più grande produttore di riso del mondo, indica che parassiti e malattie quest'anno falchieranno il 10% del raccolto. Il Vietnam affronta

le conseguenze della mai completata ripresa fluida degli scambi dopo la pandemia, con costi di trasporto sempre più imprevedibili.

La produzione dell'India dipende da un buon monzone. Lo scenario preoccupa, ma una lettura è particolarmente difficile a causa della molteplicità di fattori da tenere in considerazione. Mentre grano, mais e semi oleosi hanno vissuto un rally dei prezzi dalla fine del 2021 in poi, il riso ha tutto sommato tenuto, coinvolto solo indiret-

tamente per l'aumento della domanda di "sostituzioni" come mangime. Tutto grazie soprattutto alla performance dell'India. Ma cambiamento climatico, nuovi parassiti, crisi politiche e commerciali, sono visti come una minaccia a questa stabilità in tutto il mondo e i trader si tengono pronti. «L'offerta globale è a rischio, ma per ora abbiamo ancora una massiccia disponibilità indiana che sta frenando i prezzi», dichiarano i vertici dell'associazione indiana The Rice Trader alla stampa.



Il Myanmar punta a raddoppiare l'export

La Birmania/Myanmar ha fissato l'obiettivo di raddoppiare le esportazioni di riso in tre anni, concentrandosi su varietà di qualità superiore. Il Paese prevede di spedire fino a 4 milioni di tonnellate all'anno entro il 2025, in aumento da circa 2 milioni di tonnellate attuali. Lo ha affermato in un'intervista uno dei leaders della comunità degli affari del Paese, Ye Min Aung, amministratore delegato della Myanmar Agribusiness Public Corporation e segretario generale della Myanmar Ri-

ce Federation. Secondo le previsioni di Ye Min Aung, con volumi raddoppiati raddoppieranno anche gli utili, che potrebbero arrivare fino a 1,5 miliardi di dollari. Il riso è la più grande esportazione agricola del Myanmar e gli operatori nazionali prevedono la crescita della domanda in Cina, Europa e in altri paesi del sud-est asiatico come le Filippine. Al momento, però, preoccupano i prezzi sul fronte interno, con quelli del riso alta qualità praticamente raddoppiati in poche settimane.

Filippine, le importazioni aumentano del 30%

Nel primo semestre 2022, le importazioni di riso delle Filippine sono aumentate di quasi il 30% su base annua a 1.887 milioni di tonnellate, causate dalla domanda del paese di fornire a prezzi più bassi. Secondo gli ultimi dati del Bureau of Plant Industry (BPI), i volumi acquistati da gennaio a giugno sono aumentati di 433mila tonnellate dalle 1.454 milioni di tonnellate dello scorso anno.

Fonti dell'industria del riso hanno affermato che il costo del

riso importato rimane inferiore rispetto a quello prodotto localmente, rendendo più redditizia l'importazione. «Si tratta sempre di prezzo – hanno sintetizzato gli operatori interpellati dalla stampa locale – fino a che la somma tra costo di sbarco e della tariffa doganale per il riso importato è più bassa rispetto al riso locale, e ovvio importare di più».

A questo si aggiunge il fatto che il prezzo del riso dei principali fornitori esteri delle Filippine, in particolare il Vietnam, sono ri-

masti relativamente stabili negli ultimi mesi e persino inferiori rispetto alle quotazioni dello scorso anno. L'ultimo rapporto di monitoraggio globale dei prezzi dell'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) mostrano che i prezzi del riso in Vietnam variano da 396,5 dollari per tonnellata (rottura al 5%) a 416,8 dollari la tonnellata (rottura al 25%). Ai tassi di cambio attuali, significa un prezzo del riso in valuta filippina da 21,8 a 22,91 pesos al chilo.



RIDOTTO ANCHE IL DAZIO Importazioni consentite a 125 aziende per un totale di 246mila tonnellate di riso

Bangladesh, import per sgonfiare i prezzi

Il governo del Bangladesh ha consentito a 125 aziende di importare un totale di 246mila tonnellate per "raffreddare" i prezzi del riso sul mercato interno. La decisione è arrivata appena quattro giorni dopo aver dato il via libera ad altre 95 aziende alimentari di importare 409mila tonnellate. Le aziende sono state invitate a conse-

gnare il riso - 204.000 tonnellate di riso parboiled non basmati e 42.000 tonnellate di riso non parboiled - entro tempi brevi o i permessi di import sarebbero stati annullati. Agli importatori è stato, inoltre, chiesto di informare gli uffici distrettuali su quanto riso deve essere importato, venduto e immagazzinato.

Per evitare speculazioni, ci sono precise indicazioni sulla vendita. I commercianti devono, infatti, vendere il riso nella stessa borsa che verrebbe utilizzata per importare, ha affermato il governo. Il National Board of Revenue ha, inoltre, ridotto il dazio sul riso importato dal 22 giugno e il 31 ottobre al 25,75% dal

62,5%, per facilitare l'acquisto del cereale dai mercati internazionali poiché i prezzi sono aumentati nel mercato locale. I prezzi del riso lavorato sono aumentati di quasi il 75% in un mese, secondo la Trading Corporation of Bangladesh (TCB). I prezzi del riso grezzo sono rimasti invariati nell'ultimo mese.

RAVARO
COSTRUZIONI MECCANICHE

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



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

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

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

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



Il mese del Riso

di Enrico Losi

BILANCIO Segnali positivi per il collocamento nell'Unione europea (+11,5%)

Collocato il 97% del prodotto

Import da Cambogia e Myanmar oltre 400 mila tonnellate. Mai così alto

Negli ultimi due mesi si è verificata un'inversione di tendenza dei volumi di risone trasferiti rispetto a quelli rilevati nella campagna precedente. A fine maggio avevamo registrato, infatti, un incremento dei trasferimenti di circa 58.700 tonnellate (+5%) rispetto ai dati della campagna 2020/2021, a fine luglio, invece, i trasferimenti sono risultati in calo di quasi 26.900 tonnellate (-2%).

Ciò non deve destare sorpresa, considerato che la campagna attuale ha potuto contare su una disponibilità vendibile che è stata minorata di circa 76.500 tonnellate rispetto a quella della scorsa campagna.

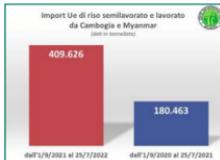
Nel complesso è stato collocato il 97% del prodotto totale, il dato più alto delle ultime quattro campagne e superiore di 3 punti percentuali al dato di un anno fa.

Sul fronte dei prezzi dei risoni rimane ben poco da dire, le poche quotazioni disponibili sono rimaste invariate nell'ultimo mese, fatta eccezione per il Carnaroli quotato sulla piazza di Novara che è aumentato di 50 euro alla tonnellata.

Per quanto concerne gli scambi commerciali, si registra un export di circa 166.600 tonnellate, base lavorata, con un aumento di circa 22.400 tonnellate (+16%) rispetto a un anno fa. Se consideriamo come export le 26.096 tonnellate vendute nel Regno Unito nel periodo pre-Brexit (dal 1° settembre al 31 dicembre 2020), al fine di effettuare un confronto alla pari con l'anno scorso, risulta che l'export della campagna attuale è in calo di circa 3.700 tonnellate (-2%).

Sul lato dell'import risultano circa 228.100 tonnellate, base lavorata, con un aumento di quasi 125.900 tonnellate (+123%) rispetto a un anno fa.

I dati intrasferiti relativi alle consegne verso gli altri Paesi dell'Unione europea, aggiornati al mese di aprile 2022, evidenziano un volume totale di circa 361.800 tonnellate, base lavorata, con un incremento di circa 31.200 tonnellate (+3%) rispetto alla campagna precedente. Per effettuare un confronto alla pari con la scorsa campagna, è necessario non considerare le 25.096 tonnellate vendute nel Regno Unito nel periodo pre-Brexit, con il risultato che le consegne della campagna attuale risultano in aumento di circa 37.300



tonnellate (+11,5%).

Unione europea

In base all'ultimo aggiornamento fornito dalla Commissione europea, le importazioni nell'Ue a 27 si attestano a circa 1.353.100

tonnellate, base lavorata, con un incremento di circa 339.500 tonnellate (+127%) rispetto a un anno fa, (+3,5%) rispetto alle importazioni della campagna precedente. Le importazioni di riso lavorato da Cambogia e dal Myanmar, pari a 409.626 tonnellate, risultano in aumento di circa 229.200 tonnellate (+127%) rispetto a un anno fa, con un incremento del 55% per il prodotto cambogiano e del 207% per

quello birmano, quantitativo record di importazione da queste provenienze.

Sul fronte dell'export dell'Ue a 27 si rileva un volume di quasi 160.900 tonnellate, base lavorata, con un aumento di circa 26.100 tonnellate (+9%) rispetto alla campagna precedente.

Tuttavia, al fine di effettuare un confronto alla pari, è necessario sommare al dato della scorsa campagna le 70.160 tonnellate vendute verso il Regno Unito nel periodo in cui era ancora nell'Ue: così facendo, risulta che l'export della campagna attuale risulta in calo di circa 44.000 tonnellate (-12%).

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 26/7/2022

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Sotario	118.518	113.570	95,83%	4.948
Centaro	77.557	82.658	106,32%	0
Alpi	190.059	189.929	97,37%	5.130
TOTALE TONDO	396.134	386.157	96,98%	19.977
Lido	13.134	13.103	99,89%	14
Pulsano-Argo	369	318	86,18%	51
Vialeone Nano	17.234	15.263	88,51%	1.981
Vialeone Medio	7.671	9.645	125,72%	0
TOTALE MEDIO	38.408	38.338	99,81%	2.946
Loto-Ariete	197.579	198.779	100,61%	0
S. Andrea	21.955	19.877	90,54%	2.078
Roma	92.262	86.021	93,20%	6.251
Bado	95.583	94.149	98,71%	1.234
Achiorio-Vialeone	140.323	123.472	87,99%	16.851
Carnaroli	107.604	97.258	90,39%	10.346
Vialeone Lungo A	45.393	44.132	97,22%	1.261
TOTALE LUNGO A	791.899	684.296	86,29%	38.991
TOTALE LUNGO B	324.637	335.643	103,39%	1.114
TOTALE GENERALE	1.485.498	1.422.134	95,74%	51.439

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

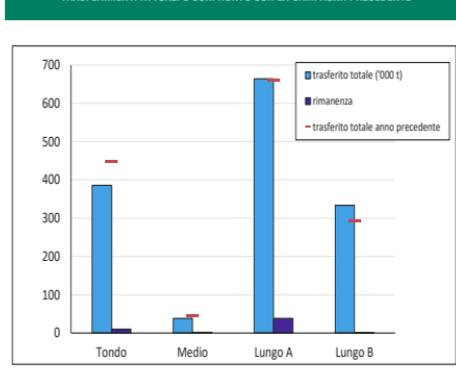
LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2020/2021	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	462.453	448.990	97,30%
Medio	51.149	46.432	90,78%
Lungo A	722.996	660.394	91,34%
Lungo B	305.377	293.214	96,02%
TOTALE	1.541.975	1.448.030	93,97%

2019/2020	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	369.124	357.586	96,87%
Medio	49.630	44.542	89,75%
Lungo A	719.977	672.311	93,38%
Lungo B	427.646	415.181	97,09%
TOTALE	1.566.377	1.489.620	95,10%

2018/2019	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	399.148	390.275	97,78%
Medio	66.009	60.877	92,23%
Lungo A	687.765	621.395	90,35%
Lungo B	377.577	333.850	88,42%
TOTALE	1.530.499	1.406.397	91,89%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

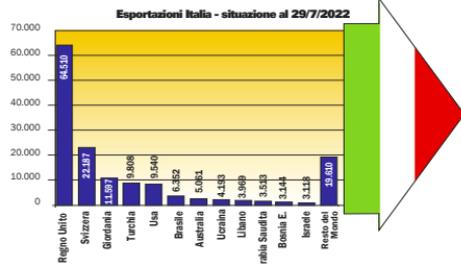
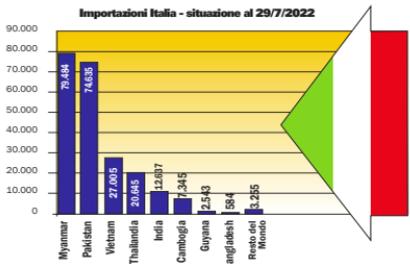


IMPORT & EXPORT UE			
EFFETTIVO SDAGANATO DAL 1/9/2021 AL 24/7/2022			
(Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato - Risone incluso)			
Paesi	Import	Paesi	Export
Paesi Bassi	236.211	Italia	147.165
Francia	188.055	Spagna	49.919
Spagna	179.832	Belgio	21.075
Italia	177.683	Portogallo	20.691
Belgio	134.981	Paesi Bassi	20.350
Polonia	87.604	Grecia	19.524
Portogallo	77.958	Bulgaria	8.321
Bulgaria	71.871	Lituania	6.491
Germania	57.660	Germania	3.699
Rep. Ceca	32.001	Rep. Ceca	3.236
Svezia	29.951	Polonia	3.057
Lituania	15.552	Romania	2.989
Altri Ue	63.767	Altri Ue	5.278
TOTALE	1.353.125	TOTALE	310.893
Rotture di riso	518.932	Rotture di riso	13.867

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



Risoni	4/7/22		11/7/22		18/7/22		25/7/22	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole CL e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Ballila-Centaro	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.
Lido - Crono e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Dante - Luna CL e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
S. Andrea e similari	685	710	685	710	685	710	685	710
Ballo e similari	658	673	658	673	658	673	N.Q.	N.Q.
Roma e similari	660	675	660	675	660	675	660	675
Arborio-Volano e similari	755	775	755	775	755	775	755	775
Camorali e similari	940	1000	960	1020	990	1050	990	1050
Lungo B	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

Risoni	5/7/22		12/7/22		19/7/22		26/7/22	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Ballila, Centaro e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Sole CL	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Selenio e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Tipò Ribe	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Lido e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
S. Andrea e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Gloria	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Roma e similari	658	673	658	673	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Baldo e similari	658	673	658	673	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arborio-Volano	741	769	741	769	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
CL 289	741	769	741	769	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Camorali e similari	961	1.000	961	1.000	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Lungo B	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

Risoni	6/7/22		13/7/22		20/7/22		27/7/22	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Centaro (originario)	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.
Lido-Flipper e simil.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Padano-Aggo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Valone Nano	1050	1120	1050	1120	1050	1120		
S. Andrea	650	670	650	670	650	670		
Loto e Nembro	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Dante-Luna CL e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Augusto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Roma	645	670	645	670	645	670		
Baldo	645	670	645	670	645	670		
Arborio-Volano	740	770	740	770	740	770		
Camorali	995	1020	995	1020	995	1020		
Similari dei Camorali	955	970	955	970	955	970		
Lungo B	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		

Risoni	8/7/22		15/7/22		22/7/22		29/7/22	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sole e similari	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Centaro	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.
Valone Nano	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
S. Andrea	650	670	650	670				
Loto	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Dante-Luna CL e sim.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		
Roma e sim. (1)	655	675	655	675				
Baldo e sim.	655	675	655	675				
Arborio-Volano (1)	745	775	745	775				
Camorali (1)	1025	1050	1025	1050				
Cararago e sim. (1)	960	1000	960	1000				
Lungo B	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.		

Lavorati	5/7/22		12/7/22		19/7/22		26/7/22	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio	1.780	1.795	1.780	1.795	1.780	1.795	1.780	1.810
Roma	1.520	1.570	1.520	1.570	1.520	1.570	1.520	1.570
Baldo	1.500	1.570	1.500	1.570	1.500	1.570	1.500	1.570
Ribe	1.520	1.540	1.520	1.540	1.520	1.540	1.520	1.540
S. Andrea	1.620	1.650	1.620	1.650	1.620	1.650	1.620	1.650
Lungo B	1.175	1.205	1.175	1.205	1.175	1.205	1.175	1.205
Valone Nano	2.420	2.550	2.420	2.550	2.420	2.550	2.420	2.550
Padano - Aggo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Lido e similari	1.375	1.405	1.375	1.405	1.375	1.405	1.375	1.405
Originario - Com.	1.785	2.020	1.785	2.020	1.785	2.020	1.785	2.020
Camorali	2.135	2.240	2.135	2.240	2.135	2.240	2.135	2.240
Parbolled Lungo B	1.620	1.650	1.620	1.650	1.620	1.650	1.620	1.650
Parbolled Baldo	1.285	1.315	1.285	1.315	1.285	1.315	1.285	1.315
Parbolled Baldo	1.610	1.670	1.610	1.670	1.610	1.670	1.610	1.670

IL RISICOLTORE

Direzione - Redazione - Amministrazione
 c/o Dmedia Group SpA
 Merate (LC) - via Campi 29/L
 tel 039 99 89.1 - fax 039 99 08 028

Direttore responsabile: Giuseppe Pizzi
 Tel. 039 99 89 245 Email: giuseppe.pizzi@risicoltore.it
 Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1957

Editor: Dmedia Group SpA
 Proprietà: Ente Nazionale Risi
 Direttore Generale: Roberto Magnaghi

Pubblicità:
 Publinter srl
 Merate (LC) - via Campi 29/L
 tel 039 99 89.1 - fax 039 99 08 028
 publinter@risicoltore.it

Stampa e Distribuzione
 Grafica Novaresa
 Via Marconi, 2
 28060 San Pietro Mesecca (NO)

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 8 agosto 2022
 Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente
 dalla volontà dell'Editore e della redazione.
 Informazione a sensi dell'art. 7 D.Lgs. 169/2002.
 I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni
 momento è possibile avere accesso ai propri dati personali
 Aggiornamenti a: risicoltore@risicoltore.it

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

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE	Prime 10 destinazioni	Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza
21/22 (aggiornamento al 30/4/2022)	102.446	9.586	82.676	167.045	361.753		Prime 10 destinazioni	GERMANIA	97.845	91.615
20/21 (aggiornamento al 30/4/2021)	121.742	5.760	73.867	149.163	350.532	REP. CECIA		95.717	88.977	6.740
						FRANCIA		24.230	14.607	7.304
differenza	-19.296	3.826	8.809	17.882	11.221	BELGIUM		19.789	24.230	-4.431
						PAESI BASSI		18.924	18.314	610
differenza in %	-15,68%	66,42%	11,93%	11,99%	3,20%	SPAGNA		18.344	9.632	8.712
						AUSTRIA		17.341	14.143	3.198
19/20 (aggiornamento al 30/4/2020)	121.649	5.024	73.576	183.526	383.775	POLONIA		13.264	15.046	-1.782
						UNGHERIA		12.205	8.504	3.701
						DANIMARCA		6.783	6.347	436



È L'ORA DEL RISO!

14 Set - 2 Ott
Isola della Scala, Verona

EMOZIONI, CONDIVISIONE e SORRISI

La più grande festa dedicata al
risotto italiano. La Fiera del Riso ti
aspetta a Isola della Scala, Verona.

Con il patrocinio di:



Main sponsor:



Partner ufficiale:

