

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

«Rimbocchiamoci le maniche»

Il Consiglio di Amministrazione dell'Ente Nazionale Risi lancia un appello: «Non dobbiamo permettere che il nostro settore perda quelle potenzialità che lo contraddistinguono e lo vedono leader nell'Unione Europea»

La situazione del mercato attuale è alquanto particolare. Dopo un abbondante raccolto abbiamo ottenuto una disponibilità vendibile superiore a un milione di tonnellate di riso lavorato. Un quantitativo importante, ma non impossibile da collocare visto che in alcune campagne precedenti abbiamo già provveduto a vendere quantitativi superiori. E' sotto gli occhi di tutti il periodo particolare che la nostra economia sta vivendo. La difficile congiuntura economica ha inciso sulla contrazione dei consumi reali. A soffrirne maggiormente è stato il consumo di prodotti alimentari come immediata risposta al declino dei redditi delle famiglie. Secondo i dati forniti da diverse fonti anche il riso non è risultato immune da una tale situazione negativa.

Il riflesso di questi dati non si sta però riversando sul settore come conseguenza negativa sul quantitativo venduto, ma come riflesso sui prezzi.

La situazione del mercato

Non si può dire che il mercato del riso non sia oggi un mercato attivo. A fronte di una importante disponibilità vendibile abbiamo già collocato il 57% del raccolto (951.000 t rispetto alle 885.000 collocate lo scorso anno nello stesso periodo); il mercato delle esportazioni si trova oggi allo stesso livello del collocamento della scorsa campagna di commercializzazione; le vendite nei Paesi dell'Unione Europea, che lo scorso anno in questo periodo registravano una contrazione, segnano oggi una ripresa, con maggiori vendite. A connotare una situazione di particolarità è anche il fenomeno delle importazioni sugli stessi livelli della campagna precedente.

Da una simile situazione ci si aspetterebbe anche un positivo riflesso sui prezzi.

In realtà così non è. Né per il produttore, né per l'industria di trasformazione.

Cosa sta cambiando

Non è qui ora il caso di analizzare nel dettaglio i motivi di quanto sopra perché sono stati già oggetto di precedenti prese di posizione, ma è forse il caso di rendersi conto che qualcosa è cambiato e che la nostra filiera deve ritrovare unità e studiare nuove strategie di governo del mercato.

Non dobbiamo permettere che il nostro settore, che per un lungo periodo ha be-



neficiato di discreto benessere anche grazie alle politiche comunitarie e nazionali, perda quelle potenzialità che lo contraddistinguono e lo vedono leader nell'Unione Europea.

Ci siamo tutti resi conto che il nostro mercato è poco organizzato. Parliamo tutti della volontà di conseguire maggiori guadagni per la filiera, ricercando le giuste condizioni di equilibrio per restare competitivi sul mercato. Ma lo vogliamo tutti veramente un mercato organizzato? Se è così, forza! Rimbocchiamoci le maniche,

abbiamo tutto quello che ci serve per organizzarci e per affrontare un mercato che non dipende tanto dai consumi italiani, ma dalla competitività che si riscontra sul mercato comunitario e su quello estero.

Abbiamo un ente al nostro servizio che dispone di dati, informazioni, supporto tecnico e scientifico. Abbiamo un ministero attento che ci ha messo a disposizione un accordo quadro di filiera stimolandoci all'aggregazione.

La forza di uscire dalla situazione sta tutta nella nostra volontà che può cambiare un

mercato oggi meno remunerativo di un tempo.

Certo questo è il primo passo verso un cambiamento che ci deve stimolare anche a risolvere alcuni importanti nodi del nostro mercato. Non dobbiamo dimenticare che il nostro successo dipende anche dalla qualità che siamo capaci di proporre al consumatore.

Allarme semine certificate

Sembra giusto a questo punto lanciare un allarme: attenzione al mancato uso durante le semine di questa primavera di seme certifica-

to. Ne pagheremo tutti le conseguenze in fase di collocamento. Quello che oggi può sembrare un risparmio potrebbe rivelarsi un boomerang. Certo anche qui servono dei cambiamenti. A iniziare dal prezzo della semente, oggi non più in linea con

quello del mercato dei risi, fino ad arrivare a una nuova determinazione del panorama varietale. Tutta la filiera sementiera, Ente Nazionale Risi compreso, dovrà adottare nuove politiche per agevolare un mercato che possa portare una produzione ad alti livelli qualitativi e per evitare il proliferare di varietà che generano confusione per l'agricoltore e difficoltà per l'industria.

Non possiamo però affrontare tutto da soli. Abbia-

mo bisogno di contare su chi, in tutti questi anni, ci ha seguito e permesso di raggiungere buoni risultati.

L'Ente Nazionale Risi, pertanto, è impegnato ad affrontare sempre più seriamente i problemi legati all'attività sementiera, alla gestione di una

nuova attività di ricerca sempre più chiamata a fare sistema con altre istituzioni per dare concreti risultati sia produttivi che quantitativi e a incrementare la divulgazione affinché tutti possano trovare soluzioni alle difficoltà agronomiche e tecniche.

Insieme potremo farcela. Da soli potremo solo continuare a lamentarci.

Il Consiglio di Amministrazione dell'Ente Nazionale Risi

E invita a fare «attenzione al mancato uso durante le semine di questa primavera di seme certificato»

ENR e CRA, l'unione fa la forza

Da una loro più stretta collaborazione benefici per tutto il comparto risicolo

Una collaborazione più stretta tra Ente Nazionale Risi (ENR) e Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA) per migliorare il settore. Con obiettivi e finalità in parte già chiari e in parte da definire, ma che avvia un processo di crescita che non potrà che essere d'aiuto alla risicoltura. La conferma arriva dai rispettivi vertici.

«I rapporti tra CRA ed Ente Nazionale Risi non si sono instaurati oggi - sostiene Giuseppe Alonzo, presidente del CRA - C'è sempre stata accoglienza da entrambe le parti e progetti portati avanti insieme. Entrambi gli Enti, poi, fanno capo al Ministero delle Politiche Agricole e attraverso la coltivazione del riso contribuiscono significativamente alla formazione del Pil, alla

crescita del nostro export e a mantenere elevata e rafforzare la qualità dei nostri prodotti in Europa». «Oggi è più che mai importante che gli Enti pubblici lavorino per creare delle sinergie - gli fa eco Paolo Carrà, presidente dell'ENR - Per cui anche noi siamo chiamati a confrontarci più di quanto abbiamo fatto fino ad oggi, unendo gli sforzi e valorizzando le nostre specificità».

In questo senso alcuni passi sono in effetti già stati fatti. «Con l'Ente Risi abbiamo già incominciato delle attività - spiega Alonzo - tra cui "Poloriso", un progetto che ho avviato quando ero a capo del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, e i campi vetrina». «Abbiamo un obiettivo comune - continua Carrà - la ricerca applicata che

Da sinistra, Giuseppe Alonzo, presidente del CRA, e Paolo Carrà, presidente dell'Ente Nazionale Risi



abbia un alto valore scientifico ma sia attenta alle esigenze del settore e diventi disponibile per gli agricoltori in modo da ottenere quell'innovazione che porta miglioramenti, risparmi e modernità nelle nostre aziende. E', quindi, importante essere di supporto con del personale tecnico che sappia intervenire a risolvere i problemi, in particolare agronomici e fitosanitari. Dopo Poloriso e i campi vetrina, la sfida da portare avanti sarà la de-

finizione di un protocollo per le prove varietali 2014».

«Credo che da questo nostro rapporto più stretto possa trarre beneficio tutto il settore risicolo - conclude il presidente del CRA - Perché anche il comparto agricolo sta soffrendo; ma oggi mi sento di poter dire che se c'è un settore che traina è quello dell'agricoltura e speriamo possa essere di stimolo e mettere in moto anche il resto dell'economia».

Lo stato dell'arte della PAC

«Contiamo sull'appoggio di tutte le forze in campo perché ancora una volta possa essere riconosciuta importanza a un settore che dal punto di vista ambientale merita adeguata tutela quale "bene pubblico" dei cittadini dell'Unione Europea».

E' questo l'appello che Roberto Magnaghi, lancia dalle pagine de "Il Risicoltore". Il direttore generale dell'Ente Nazionale Risi propone una disamina della discussione in corso sulla Pac 2014/2020, soffermandosi, in particolare, sull'aspetto che più da vicino riguarda il settore riso, il greening: dalla proposta Ciolos della Commissione europea, fino alle recenti modifiche apportate sia dalla Commissione Agricoltura del Parlamento europeo sia dal Consiglio dell'Unione Europea attraverso la CSA (Special Committee on Agriculture).

A pag. 3

AVVISO DI VENDITA

A mezzo di asta pubblica a unico e definitivo incanto, con aggiudicazione ex art. 73 del R.D.L. 827/1924, l'Ente Nazionale Risi cede i seguenti immobili:

- lotto 1 - magazzino di S. Giorgio di Lomellina (PV), v. del molino snc, prezzo a base d'asta € 156.930,00
- lotto 2 - magazzino di S. Angelo Lomellina (PV), v. Mazzini n. 1, prezzo a base d'asta € 212.000,00
- lotto 3 - magazzino di Gambolò (PV), v. cascina Nuova Litta snc, prezzo a base d'asta € 300.370,00
- lotto 4 - essiccatoio di Rosasco (PV), v. per Langosco n. 5, prezzo a base d'asta € 20.005,00

Le offerte dovranno pervenire entro le h 12 del giorno 06/05/2013. Il capitolato d'asta è scaricabile dal sito web dell'Ente enterisi.it, sezione bandi e avvisi, oppure può essere richiesto, come pure la documentazione riguardante gli immobili in vendita, alla sede centrale dell'Ente Nazionale Risi (v. San Vittore n. 40 - 20123 Milano o entezionalerisi@cert.enterisi.it o fax 02 86 55 03). Info: Uff. Affari Generali dell'Ente (legale@enterisi.it o tel. 028855111).

PRESTAZIONI AL MASSIMO, CONSUMI AL MINIMO.



1,36 l/t
CONSUMO*



* Fonte PROFIT test n° 3/2011

DEUTZ-FAHR SERIE 60

La gamma di mietitrebbie DEUTZ-FAHR è il risultato di oltre cento anni di esperienza e di costante evoluzione nel settore delle macchine da raccolta. Con un'offerta di ben 14 modelli a 5 e 6 scuotipaglia, DEUTZ-FAHR rappresenta la soluzione ideale per il lavoro in pianura, in collina con le versioni Balance e in montagna con l'insuperabile modello Climber. Eccellenti nel trattamento della granella, affidabili e produttive su tutti i prodotti trebbiabili, riso incluso, le macchine da raccolta DEUTZ-FAHR danno il meglio di sé in termini di economicità di gestione, semplicità di manutenzione e massimo comfort.

Si raccomanda l'utilizzo di lubrificanti e refrigeranti originali.



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



L'EVENTO Oltre 15 mila visitatori al polo fieristico Vercelli Fiere di Caresanablot nei tre giorni di apertura

Fiera in campo, per guardare al futuro

All'inaugurazione intervenuti il presidente nazionale di Confagricoltura Mario Guidi e dell'Anga Nicola Motolese

Ottimisti o pessimisti? Attaccati alla terra!



Giuseppe Pozzi

Un po' arrabbiati, i meno giovani, e un po' scontenti, soprattutto quelli con meno anni; ma tutti tenacemente legati alla loro terra. E' questa l'impressione che ho ricavato dalla mia prima partecipazione alla Fiera in campo.

Parto dalle considerazioni negative. Girando tra i padiglioni ho sentito più di un agricoltore, arrabbiato per il calo dei prezzi, fare i conti su quanta superficie in meno avrebbe dedicato al riso e imprenditori, soprattutto quelli di una certa età, che ragionavano su quale prodotto sarebbe stato meglio coltivare al suo posto. La decisione sembrava ormai presa: la discussione era solo sugli spazi e sul cereale su cui puntare. Mi è sembrato di trovarmi a un matrimonio in cui gli invitati parlano male dello sposo o della sposa... In fondo, eravamo lì a tagliare il nastro di una fiera che doveva avere il riso per protagonista!

Ho parlato, poi, con alcuni giovani dell'Anga. Tra loro m'è sembrato prevalere un sentimento di apprensione per il futuro, legato soprattutto all'incertezza del comparto, e in qualche caso ho pure notato la tentazione di lasciar perdere, di dedicarsi ad altro.

Mi direte: che pessimista! Lo sarei se insieme a tutto questo non avessi notato anche uno struggente, vivissimo attaccamento alla terra; a quella terra che ha eletto il riso a suo emblema e che attraverso il riso è diventata conosciuta e protagonista nel mondo. Un amore che è radicato nei più anziani ma che non fa difetto ai giovani: è quello che ci spinge a guardare avanti con grande speranza. E parlando con questi giovani mi sono ricordato di una vecchia poesia in dialetto brianzolo che avevo scritto 25-30 anni fa. La tolgo dal cassetto e concludo con lei questa riflessione perché mi sembra calzai a pennello: «Per me l'è semper vera / quel ch'el nono el diseva: / Taches strench a la tera. / L'era un om ch'el vedeva luntan» (Per me è sempre vero / quel che il nonno diceva: / Attaccati stretto alla terra. / Era un uomo che vedeva lontano).

I numeri sono sempre significativi e "parlano". E gli oltre 15 mila visitatori che hanno visitato i padiglioni e assistito alle prove della 36esima edizione della Fiera in campo la dice lunga sulla vitalità della risicoltura. Così come i 150 espositori, provenienti da tutta Italia, che hanno riempito il polo fieristico Vercelli Fiere di Caresanablot, dove si è svolta la manifestazione. O il centinaio di operatori che hanno lavorato tutto il giorno, in gruppo o insieme, durante il workshop "Ecorice" che si è svolto durante la giornata di apertura nella sala congressi, dove sono stati trattati, tra gli altri, i temi della ricerca e dell'innovazione per la tutela della biodiversità.

Certo, anche qui i problemi non mancano, a cominciare dai prezzi ridotti all'osso dei mesi scorsi, ma questa massiccia partecipazione è sicuramente di buon auspicio per l'intero comparto.

Segno di attenzione al settore è stata anche la partecipazione di personalità di rilievo all'inaugurazione della Fiera in Campo: sono, infatti, intervenuti il presidente nazionale di Confagricoltura Mario Guidi e il presidente nazionale dell'Anga (l'associazione dei giovani imprenditori di Confagricoltura) Nicola Motolese, accolti da Alice Cerutti, presidente della sezione vercellese dell'Anga, organizzatrice dell'evento, e dal presidente di Confagricoltura Vercelli e Biella, oltre che presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Car-



L'INAUGURAZIONE
Il taglio del nastro della Fiera in campo: con in mano le forbici il presidente nazionale di Confagricoltura Mario Guidi, affiancato dal consigliere regionale Luca Pedrale e da Alice Cerutti, presidente della sezione vercellese dell'Anga

razione della Fiera in Campo: sono, infatti, intervenuti il presidente nazionale di Confagricoltura Mario Guidi e il presidente nazionale dell'Anga (l'associazione dei giovani imprenditori di Confagricoltura) Nicola Motolese, accolti da Alice Cerutti, presidente della sezione vercellese dell'Anga, organizzatrice dell'evento, e dal presidente di Confagricoltura Vercelli e Biella, oltre che presidente dell'Ente Nazionale Risi, Paolo Car-



LA FIERA
Alcune immagini della manifestazione di Caresanablot: sopra il convegno "Ecorice" e a fianco alcuni macchinari esposti



Roberto Magnaghi*

La PAC 2014/2020 sarà la prima politica comunitaria emanata dopo l'entrata in vigore del trattato di Lisbona che, tra le altre cose, prevede che, affinché sia adottato un provvedimento di interesse politico per l'Unione Europea, occorre ottenere un'approvazione unanime del provvedimento da parte del Consiglio, della Commissione e del Parlamento europeo (trilogio).

Cerchiamo di analizzare ora lo stato dell'arte della PAC 2014/2020 sull'aspetto che più da vicino riguarda il settore riso: il greening.

La proposta Ciolos

La Commissione europea, attraverso il Commissario Ciolos, il 12/10/2011 ha pubblicato una proposta di riforma che per il greening prevede, all'articolo 30, quanto segue: «Se le superfici a seminativo dell'agricoltore occupano oltre tre ettari e non sono utilizzate per... o interamente investite a colture sommerse per una parte significativa dell'anno, la coltivazione di tali superfici comprende almeno tre colture diverse. Nessuna di queste tre colture copre meno del 5% e quella principale non supera il

APPUNTO SULLA POLITICA AGRICOLA COMUNE

70% della superficie a seminativo».

Viene dunque inserito il concetto generale che l'azienda è "greening conforme" e dunque "non obbligata" alla diversificazione colturale solo nel caso in cui "tutta" la sua superficie sia seminata a colture sommerse per una parte significativa dell'anno. Tale condizione esenta però l'azienda "solo" dall'obbligo della diversificazione colturale e "non" anche dall'obbligo della creazione delle aree di interesse ecologiche (7% degli ettari ammissibili).

La proposta presentata dal Commissario Ciolos è stata dibattuta sia in sede parlamentare che in sede di Consiglio dell'agricoltura. Cerchiamo ora di analizzare le modifiche che le due istituzioni comunitarie hanno apportato al testo.

Le modifiche del Parlamento europeo

La Commissione agricoltura del Parlamento europeo (COMAGRI), presieduta dall'onorevole De castro, ha analizzato il documento Ciolos e allo stesso ha apportato importanti novazioni

soprattutto in merito al greening. La regola del greening è stata novata accogliendo, in parte, le istanze del settore prevedendo che, come dice l'art. 29, «gli agricoltori che hanno più del 75% delle loro terre elegibili... coltivate a colture sommerse per una parte significativa dell'anno e quando la parte residua delle terre elegibili non eccede i 50 ettari sono esentate dagli obblighi degli art. 30 (diversificazione) e 32 (aree di interesse ecologico)».

La COMAGRI ha quindi accolto in parte le istanze del settore che voleva una esenzione dagli obblighi della diversificazione nel caso in cui l'azienda stessa fosse stata "prevalentemente" coltivata a colture sommerse ma, oltre a non aver modificato la definizione «per una parte significativa dell'anno» con «una parte significativa del ciclo colturale», la Commissione agricoltura del Parlamento europeo ha introdotto la regola dei 50 ettari residuali.

Il Parlamento europeo, riunitosi in seduta plenaria il 14/03/2013, ha però respinto l'emendamento presentato dalla COMAGRI ripristinando, quindi,

la posizione già espressa dalla Commissione (ossia che greening conforme è solo l'azienda "interamente" investita a colture sommerse per una parte significativa dell'anno).

Le modifiche del Consiglio dell'agricoltura dell'Unione Europea

Il Consiglio dell'Unione Europea, all'interno del CSA (Special Committee on Agriculture) in data 12/03 ha elaborato una modifica della proposta della Commissione che, sempre per il greening, prevede quanto segue:

- art. 30 § 1. Il paragrafo 1 (diversificazione colturale) non sarà applicato:
 - a) quando più del 75% delle terre elegibili è coltivata con colture sommerse per una parte significativa dell'anno o una parte significativa del ciclo colturale.
- art. 32 § 1. Il paragrafo 1 (aree ecologiche) non sarà applicato:
 - a) quando più del 75% delle terre elegibili è coltivata con colture sommerse per una parte significativa dell'anno o una parte significativa del ciclo colturale.

Pertanto, con la posizione del

Consiglio viene introdotta la definizione «colture sommerse per una parte del ciclo colturale» per dare certezza al fatto che il "riso" possa beneficiare delle misure previste.

La posizione del Consiglio accoglie dunque in pieno le istanze della filiera risicola. La situazione è stata attentamente seguita dal nostro Ministero che, condividendo la posizione da assumere con gli altri Paesi produttori, ha saputo orientare la presidenza irlandese all'elaborazione di un'importante modifica del testo presentato dalla Commissione.

Siamo dunque arrivati all'appuntamento con i triloghi che partiranno nelle prossime settimane e che vedono per il riso due posizioni (Parlamento europeo e Commissione) coincidenti e una sola posizione (Consiglio) favorevole agli interessi della nostra filiera.

Contiamo sull'appoggio di tutte le forze in campo perché ancora una volta possa essere riconosciuta importanza a un settore che dal punto di vista ambientale merita adeguata tutela quale "bene pubblico" dei cittadini dell'Unione Europea.

*Direttore generale Ente Nazionale Risi

IL CONCORSO Realizzato dal Consiglio della Borsa Merci in collaborazione con l'Ente Nazionale Risi e l'Alfa

Il Riso nel Mondo protagonista a Mortara

Premiazione il 4 maggio. Invitati al convegno anche Alberto Gozzi e lo chef Gualtiero Marchesi

Un premio al "Riso nel Mondo" per rilanciare un prodotto non sempre valorizzato come meriterebbe. E' questa la motivazione che ha spinto il Consiglio della Borsa Merci di Mortara, in collaborazione con l'Ente Nazionale Risi e l'Associazione Lombarda Femminile Agricola, a lanciare la prima edizione di un concorso che vedrà come principale attore il riso e le più belle ricette mondiali che lo vedono protagonista.

«Siamo prolifici di iniziative che riguardano il riso - spiega Irene Brustia, presidente da oltre sette anni del Consiglio della Borsa Merci di Mortara - La domanda da cui nasce anche questo appuntamento è sempre la stessa: come possiamo mantenere l'attenzione su questo straordinario prodotto che è il riso? E per quest'anno abbiamo pensato potesse essere interessante coinvolgere gli



Irene Brustia

appassionati di gastronomia, le scuole alberghiere, i ristoratori sul tema del riso nel mondo. Vogliamo, cioè, mettere a confronto le migliori ricette internazionali che avranno come ingrediente base il riso, protagonista indiscusso

LA SCADENZA E' il 25 aprile il termine ultimo per la presentazione delle ricette che dovranno avere per protagonista il riso

Le regole per partecipare alla selezione

A Mortara è ormai tutto pronto per il concorso "Il Riso nel Mondo" incontro tra le più belle ricette mondiali ed i migliori risi italiani. Vi potranno aderire i ristoratori, le Scuole alberghiere, le associazioni di categoria, ma anche tutti gli appassionati di gastronomia. Le ricette, che dovranno naturalmente avere per protagonista il riso, dovranno essere presentate entro il prossimo 25 aprile presso l'Ufficio di vicepresidenza dell'Istituto "Ciro Pollini" di Mortara, in piazza Carlo Alberto, o inviate all'indirizzo mail: distaccamento@ciropollini.it

Un'apposita commissione di esperti avrà l'incarico di esaminare tutte le ricette ricevute sulla base di criteri di fattibilità, originalità, equilibrio nutrizionale e gradimento sensoriale. A chi presenterà le ricette potranno essere richiesti ulteriori dati se utili per la realizzazione pratica eseguita in sede di esercitazioni di laboratorio. Queste realizzazioni, da parte dei Gruppi di lavoro, saranno compiute nell'ambito dello stesso Istituto Pollini. Successivamente i gruppi di lavoro avranno cura di provvedere alle stesure definitive delle ricette, corredandole con gli aspetti, oltre che estetici, geografici, storici, artistici e culturali.

Diversi gli aspetti che verranno

presi in considerazione dalla Giuria, che potrà attribuire un punteggio massimo di 100 punti: valuterà la presentazione degli aspetti geografico-storico-artistici, della scheda della ricetta e della scheda abbinamento vino, la praticità di esecuzione della ricetta; misurerà poi il corretto equilibrio tra creatività, praticità di esecuzione, economicità del piatto ed esigenze nutrizionali; darà un voto all'allestimento e alla presentazione vagliando l'armonia di for-

me e colori, gli accostamenti dei sapori degli ingredienti, la consistenza e la precisione delle dosi; terrà conto, infine, della corretta applicazione del regolamento e delle tecniche impiegate.

Verranno premiate le prime tre classificate, mentre tutti i partecipanti riceveranno un attestato.



A destra, la sede della Borsa Merci di Mortara

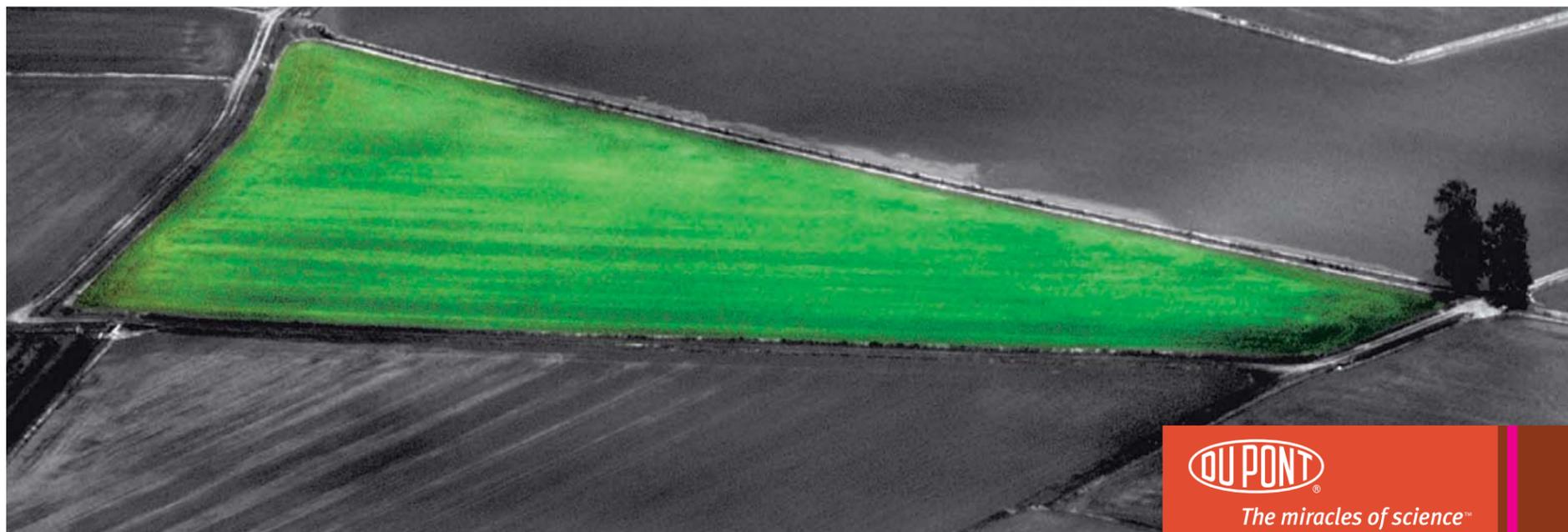
dell'alimentazione umana in tutto il mondo».

Tra gli organizzatori dell'evento docenti e studenti dell'Istituto professionale alberghiero "Ciro Pollini" di Mortara. Ed è proprio qui, nel Salone Consortile di piazza Trieste, che è in programma il 4 maggio la premia-

zione della "prova". Nell'occasione è stato organizzato anche un incontro sul tema del concorso che vedrà gli interventi di Roberto Magnaghi, direttore generale dell'Ente Nazionale Risi, di

uno dei più grandi chef della nostra cucina, Gualtiero Marchesi, e di Alberto Gozzi, già sovrintendente alle attività dei Settori Tavola e Cucina al Palazzo del Quirinale

a Roma con il Presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro prima e poi con i successori Carlo Azeglio Ciampi e Giorgio Napolitano, fino a un paio di anni fa.



DU PONT

The miracles of science™

DuPont™ Rynaxypyr® 625 FS Riso

Insetticida

QUANDO IL GIOCO SI FA DURO... MEGLIO GIOCARE D'ANTICIPO!

Rynaxypyr® 625 FS Riso è una soluzione DuPont di concia della semente di riso per un efficace controllo del punteruolo acquatico del riso, caratterizzata da:

- protezione prolungata fin dalla germinazione
- sistemazione del principio attivo su radici e foglie
- riduzione impatto ambientale
- maggiori produzioni
- risparmio di tempo

Per stare tranquilli contro il punteruolo, richiedete semente trattata con Rynaxypyr® 625 FS Riso.

SI PREGA DI SEGUIRE SEMPRE LE ISTRUZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA. UTILIZZARE GLI AGROFARMACI IN MODO SICURO E RESPONSABILE. Copyright © by DuPont. Tutti i diritti riservati. Il Logo Ovale di DuPont, DuPont, "The miracles of science" e tutti i prodotti con il simbolo " sono marchi commerciali registrati o marchi commerciali di E. I. Du Pont de Nemours and Company o di sue società affiliate. Agrofarmaci registrati dal Ministero della Salute. Per composizione e numero di registrazione rifarsi al catalogo o al sito internet.

IL PROGETTO A maggio potrebbe essere presentata ufficialmente al Pirellone la domanda di riconoscimento

Il Distretto Lombardo di Filiera del Riso e del Risotto è ormai in dirittura d'arrivo

Francesca Baccino

Fare gioco di squadra per garantire un futuro di sviluppo e competitività alla coltura del riso: questo è in sintesi l'obiettivo del futuro "Distretto Lombardo di Filiera del Riso e del Risotto"; un progetto che necessariamente coinvolge la filiera - costituita da produttori, trasformatori, commercianti - per promuovere e valorizzare non solo il "riso" ma anche il "risotto".

Se ne parla ormai da qualche anno ma a maggio 2013 la domanda di riconoscimento di un distretto di filiera del riso potrebbe tagliare il traguardo



Giacomo de Ghislanzoni Cardoli

di una presentazione ufficiale alla Regione Lombardia. Capofila dell'iniziativa la Camera di Commercio di Pavia che nel 2009 aveva aperto un Tavolo Verde con le rappresentanze delle istituzioni e del mondo agricolo per valutare questa opportunità introdotta dal Decreto Legislativo 228 del 2001 e recepita da una legge regionale. Una

proposta subito accolta e sostenuta dall'Ente Nazionale Risi, dall'Airi, l'Associazione degli industriali del riso, dalle organizzazioni agricole sindacali di Confagricoltura, Coldiretti e Cia e dalle Province di Pavia, Milano e Mantova. Obiettivi del progetto quello di rafforzare i rapporti di filiera attraverso la stipula di contratti e una migliore pro-

grammazione dell'offerta, promuovere la ricerca e l'innovazione e divulgarne i risultati, individuare azioni di promozione sui mercati interni e internazionali, sostenere le innovazioni di processo di prodotto e l'adozione di misure agroam-

bientali e applicare economie di scala per ridurre i costi di produzione senza dimenticare di valorizzare il territorio e l'ecosistema della risaia.

I numeri ci sono

I numeri del distretto ci sono tutti: ne faranno parte, in base ai dati dell'Ente Nazionale Risi, i 117 comuni in provincia di Pavia con



1.702 aziende risicole su una superficie di 88.539,18 ettari, a cui si aggiungono i 60 comuni della provincia di Milano dove operano 306 aziende su una superficie di 14.865,81 ettari, i 20 comuni della provincia di Lodi in cui sono attive 73 aziende su una superficie di 2.248,92 ettari e infine gli 11 comuni della provincia di Mantova dove producono riso 74 aziende su una superficie di 1.529,41 ettari.

In totale sono 208 comuni e 2.155 aziende che coltivano a risone una superficie di oltre 107 mila ettari, un tessuto produttivo integrato con industrie di trasformazione e commercianti che assorbono buona parte della produzione locale.

Uno strumento fondamentale

«Di fronte all'ipotesi, prospettata dalla proposta di riforma della Pac dopo il 2013, di una riduzione significativa degli aiuti al riso ha sottolineato Giacomo de Ghislanzoni Cardoli, presidente della Camera di Commercio di Pavia e promotore dell'iniziativa - il distretto diventa uno strumento indispensabile di sostegno e rilancio del comparto».

Le strategie puntano su un percorso di valorizzazione della produzione e trasformazione del riso lombardo basato sulla connotazione italiana del prodotto sui mercati nazionale e internazionale con la creazione di un marchio di ri-

conoscimento e qualità.

I prossimi passaggi

Lo studio del progetto è stato affidato all'Università di Pavia che ne ha messo in luce i punti di forza e il potenziale. In caso di via libera all'accreditamento del distretto da parte della Regione Lombardia, produttori e industrie di trasformazione dovranno sottoscrivere un accordo preliminare per costituire una "Società di distretto" e

Il Distretto Lombardo del Riso e del Risotto coinvolge 208 comuni e 2.155 aziende che coltivano a risone una superficie di oltre 107 mila ettari

proporre un "Piano di distretto", ossia un documento contenente la strategia da adottare per promuovere iniziative e interventi di sviluppo della filiera, privilegiando l'impiego degli strumenti finanziari disponibili a livello regionale, nazionale e comunitario. «I tempi di realizzazione piuttosto lunghi - ha spiegato l'assessore provinciale all'Agricoltura della Provincia di Milano, Luca Agnelli - sono legati alle difficoltà di sintesi nei rapporti di forza tra le diverse componenti, produttori e trasformazione. Inizialmente non avevano partecipato ai tavoli di confronto le riserie più piccole che ora stiamo cercando di coinvolgere e il



Luca Agnelli

mondo dei risicoltori è molto polverizzato. In questi ultimi mesi il progetto si è affinato e stiamo cercando, anche con la provincia di Pavia, di valorizzare maggiormente le varietà da risotto e coinvolgere magari anche altre componenti, come la ristorazione».

L'INIZIATIVA Promotore l'Ente Nazionale Risi, in collaborazione con CRA, Regione Piemonte e Regione Lombardia

Pronta la Rete Dimostrativa 2013

Giandomenico Polenghi

L'Ente Nazionale Risi, in collaborazione con il CRA (Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura), Regione Piemonte e Regione Lombardia organizzerà anche per il 2013 una Rete Dimostrativa Riso (RDR 2013) per offrire ai risicoltori la possibilità di valutare le novità più recenti del patrimonio varietale.

La "Rete Dimostrativa Riso", una vetrina proposta in un numero elevato di località, ha lo scopo di permettere ai risicoltori di osservare e conoscere le novità più recenti del patrimonio varietale in diversi areali. Le vetrine saranno utilizzate per scopi divulgativi (visite in campo, pubblicazioni, incontri tecnici per i risicoltori, ecc.).

Per raggiungere gli obiettivi prefissati le vetrine saranno condotte tenendo in considerazione i seguenti criteri di base:

- la vetrina, ove possibile, sarà dislocata in un appezzamento facilmente individuabile vicino a una strada di facile accesso;
- la vetrina sarà dislocata in una località tipica di coltivazione;
- l'appezzamento ospitante la vetrina dovrà essere sufficientemente uniforme;
- la gestione agronomica prevederà la normale gestione aziendale, ovvero la migliore gestione per il maggior numero di varietà inserite in prova.



Lo schema sperimentale e i protocolli operativi che verranno utilizzati per la realizzazione delle vetrine sono stati condivisi con CRA, Regione Piemonte, Regione Lombardia, Asseme e Assosementi. Il risultato di questa condivisione è stata la totale adesione a questa iniziativa di tutti i Costitutori.

I criteri di partecipazione

Potranno essere inserite all'interno dei campi vetrina le varietà iscritte dal 2011 nel Registro Nazionale delle varietà e quelle iscritte nel Catalogo Comune delle Varietà delle specie di piante agricole della Comunità Europea (CE) (fa fede la data di in-

serimento sul Catalogo).

Al fine di equilibrare la presenza delle diverse società nelle vetrine, viene definito il numero massimo di cinque varietà per singola ditta sementiera/constitutore.

Alla Rete Dimostrativa Riso non possono partecipare varietà in corso di iscrizione nel Registro Nazionale. La durata massima di permanenza nella vetrina sarà di tre anni a partire dall'anno in corso.

Nel 2013 verranno realizzati campi vetrina nelle principali zone risicole: Villata (Vercelli), CRA (Vercelli), San Pietro Mosezzo (Novara), CRR (Pavia), Vigevano (Pavia), Massafiscaglia (Ferrara) e Zeddiani (Oristano).

"Riso & Rose in Monferrato"

Comuni e borghi vestiti a festa per la tredicesima edizione di "Riso & Rose in Monferrato". Dall'11 al 26 maggio, l'importante appuntamento offrirà una trentina di eventi sparsi tra il Monferrato Casalese, la piana del Po e la vicina Lomellina. Si rinnovano gli eventi legati a florovivaismo, arte, hobbistica ed enogastronomia tipica e il tema trasversale di quest'anno è "Biodiversità e Paesaggio con attenzione all'arte e alla storia", con valorizzazione di produzioni di eccellenza, tradizioni locali e peculiarità di ogni Comune. Cuore pulsante della manifestazione sarà Casale Monferrato, che ospiterà l'apertura della kermesse l'11 e il 12 maggio insieme a Terruggia, Vignale Monferrato, i borghi di Breme, Mede e Sartirana nella vicina Lomellina; ma proseguirà in diverse località, da Coniolo a Mirabello Monferrato, da Cella Monte a Fontanetto Po, oltre che presso diverse aziende private.



X2

Laverda riserva da sempre un'attenzione specifica alle versioni **RISO** con innovazioni finalizzate al massimo rispetto del prodotto. Il **PFR a dita retrattili** assicura un'alimentazione uniforme anche in caso di riso allettato o intrecciato. Il **battitore specifico a denti disposti su 12 spranghe** consente un regime di lavoro costante per un trattamento delicato, mentre l'esclusivo **controbattitore**

DOPPIA PROTEZIONE ANTIUSURA E ANTICORROSIONE

tore con ampie superfici di scarico favorisce l'operatività su prodotti umidi e infestati. Tanta delicatezza sul prodotto si combina con un'eccellente robustezza costruttiva: oltre agli inserti in **hardox**, tutti gli organi trebbianti e di trasporto sono sottoposti ad un **trattamento antiusura** per prolungare la durata di ogni componente.

SERIE RISO M400, M300, M200

TECNOLOGIE ESCLUSIVE PER IL TRATTAMENTO DELICATO DEL RISO
ELEMENTI HARDOX PER UNA LUNGA DURATA DEL MEZZO



NEW LOOK

Visita il nostro nuovo sito
www.laverdaworld.com

L LAVERDA
LA NOSTRA AFFIDABILITÀ, LA TUA PRODUTTIVITÀ

AGCO
Your Agriculture Company

NORMATIVE Sul tappeto le regole di adeguamento che interessano in particolare i nuovi impianti Essiccatoi, quali sono gli obblighi di legge?

Rimangono interrogativi e perplessità riguardo a come effettuare le misurazioni delle emissioni delle polveri

Paolo Guttardi

Per gli impianti di essiccazione delle aziende agricole, il 2013 sarà l'anno della verità. Il problema, come è noto, è quello dell'adeguamento degli impianti di essiccazione ai dettami previsti dal decreto legislativo 152/2006 "Testo unico sull'ambiente", in materia di emissioni delle polveri in atmosfera. Secondo questo decreto, per la prima volta, gli impianti di essiccazione agricoli devono essere autorizzati in via generale dalla Regione e, in Piemonte, ente competente all'istruttoria e al rilascio dell'autorizzazione alle emissioni in atmosfera è l'Amministrazione provinciale ove ha la sede operativa l'azienda agricola.

Gli impianti coinvolti

Sono interessati al regime autorizzativo tutti gli impianti nuovi, entrati in esercizio successivamente all'entrata in vigore del decreto (29/04/2006). Per quelli esistenti a tale data, e in precedenza esclusi da ogni adempimento in base al DPR 203/88, suc-



Un paio di esempi di essiccatoi. L'adeguamento di questi impianti è previsto dal decreto legislativo 152/2006 "Testo unico sull'ambiente", in materia di emissioni delle polveri in atmosfera

cessivi provvedimenti hanno prorogato il termine entro il quale bisognava presentare la domanda di autorizzazione in via generale al 31 luglio 2012.

Quindi, le aziende che entro tale data hanno presentato la domanda di autorizzazione, tramite il SUAP del Comune, sono state autorizzate in via generale a proseguire l'esercizio dell'impianto.

Ma non è finita. L'azienda è anche impegnata ad adeguarsi alle disposizioni

normative (per la Regione Piemonte contenute nella D.D. 40-1004 del 23/10/2007) entro il 1° settembre 2013.

In particolare l'azienda dovrà comunicare almeno con 15 giorni di anticipo, alla Provincia, al Comune, al SUAP e all'ARPA, la data in cui intende mettere in esercizio l'impianto adeguato, allegando la documentazione prescritta dall'Allegato 2, lettera 2B, della D.D. 40-1004 del 23 ottobre 2007.

Come si adegua?

Il problema si sposta ora sul piano tecnico, ovvero, come deve essere adeguato l'impianto di essiccazione per soddisfare i requisiti previsti dalla determina regionale? Quest'ultima, in pratica, fissa solo il limite massimo delle emissioni di polvere in atmosfera: 20 mg/mc di aria emessa.

Come e in che modo ottenere il rispetto del limite è evidentemente lasciato al costruttore e al-

l'esercente l'impianto. La Determina regionale piemontese dà al riguardo solo alcune indicazioni generiche in merito alle caratteristiche dell'impianto e alle modalità di esercizio.

Tra l'altro prevede che «l'impianto di essiccazione dei cereali è autorizzato a svolgere le fasi di ricevimento, pulitura, essiccazione, stoccaggio e movimentazione. Tutte le fasi devono essere svolte in modo da contenere le emissioni diffuse, in particolare con dispositivi chiusi. Le fasi di pulitura devono essere svolte con apparecchiature chiuse e gli effluenti devono essere captati e convogliati ad un sistema di abbattimento delle polveri a ciclone o con filtri a tessuto. Il flusso d'aria utilizzato nella colonna di essiccazione deve essere captato e convogliato ad un sistema per l'abbattimento delle polveri con filtri a tessuto o abbattitore a umido. In alternativa possono essere utilizzati essiccatoi operanti con colonna di essiccazione in depressione a discesa discontinua,

equipaggiati con un sistema in grado di interrompere il flusso di aria di essiccazione durante tutto il periodo di azionamento del dispositivo che provoca la discesa della colonna. Ovviamente deve essere fatta la manutenzione degli impianti all'inizio della campagna di essiccazione al fine di garantire l'efficienza del sistema di contenimento delle emissioni».

Domande inevase

Permangono, comunque, numerosi interrogativi e perplessità riguardo a come effettuare le misurazioni delle emissioni delle polveri nell'aria. Come, dove e quando? All'inizio del ciclo di essiccazione, durante o alla fine? O vale la media?

Aspetti e problematiche tecniche che, unitamente alle considerazioni economiche, avevano sollecitato le organizzazioni agricole a richiedere al legislatore una modifica della normativa nel senso di escludere gli impianti agricoli (che operano solo 20/30 giorni all'anno) da questo adempimento.

Bloc notes

A cura della Confagricoltura Vercelli Biella

di Paolo Guttardi

Rinnovato il Contratto di lavoro per gli operai agricoli di Vercelli e Biella

Presso la sede di Confagricoltura Vercelli e Biella, tra le Organizzazioni agricole datoriali, Confagricoltura, Coldiretti e CIA, di Vercelli e Biella, e le organizzazioni sindacali dei lavoratori, Flai Cgil, Fai Cisl, Uila Uil, è stato raggiunto l'accordo per il rinnovo del Contratto Collettivo Interprovinciale di Lavoro degli operai agricoli e florovivaisti delle province di Vercelli e di Biella per il quadriennio 2012-2015. L'accordo, che prevede un incremento delle retribuzioni contrattuali in vigore al 31/12/2011 del 5,30% con decorrenza 01/03/2013, è stato raggiunto nonostante il momento di estrema difficoltà, grazie al senso di responsabilità di tutte le parti firmatarie e con l'obiettivo di dare certezza e stabilità alle imprese ed ai lavoratori. Interessate dal rinnovo contrattuale sono circa 500 aziende agricole e oltre 1.100 operai agricoli e florovivaisti.

Ritorna il Sistri

Il Ministero dell'Ambiente ha pubblicato una nota in cui si informa che a breve sarà emanato il decreto con cui verrà definita la data di entrata in vigore del Sistri. Si ricorda a questo proposito che l'art. 52 del dl 83/12 convertito nella legge 134/12 ha sospeso l'operatività del Sistri fino al completamento delle verifiche amministrative e funzionali del sistema e comunque non oltre il 30 giugno 2013. Il Sistri sarà attivato dal 1° ottobre 2013 per i produttori di rifiuti pericolosi con più di dieci dipendenti e per gli enti e le imprese che gestiscono rifiuti pericolosi, mentre per tutte le altre im-

prese l'avvio del sistema è fissato per il 3 marzo 2014. Dal 30 aprile saranno avviate, per concludersi entro il 30 settembre, le procedure di verifica per l'aggiornamento dei dati delle imprese per le quali il sistema partirà a ottobre. Dal 30 settembre al 28 febbraio 2014 sarà effettuata analogha verifica per tutte le altre imprese. Il pagamento dei contributi di iscrizione al sistema resterà sospeso per tutto il 2013.

Insetticidi Neonicotinoidi; la non decisione della Commissione

Dopo il "non voto" del comitato permanente per la catena alimentare (SCoFAH) del 15 marzo scorso sulla proposta della Commissione di vietare l'utilizzo di tre tipi di neonicotinoidi dal 1° luglio 2013, la Commissione non ha ancora deciso quale sarà il seguito del dossier. Due le ipotesi al vaglio dell'esecutivo: la più verosimile è la convocazione di un "comitato d'appello" cui presentare la stessa proposta; in alternativa, la Commissione potrebbe decidere di modificare la propria proposta e ripresentarsi al voto in sede SCoFAH, sperando in una maggioranza a favore. Regole alla mano, se nemmeno il "comitato d'appello" dovesse trovare una maggioranza contraria, la Commissione può adottare direttamente il regolamento. Per entrare nel dettaglio della proposta, la Commissione, rispetto al testo iniziale, ha ritirato la produzione di sementi dalla lista delle esenzioni, non considera più i cereali raccolti prima della fioritura come attrattivi per le api e permette di utilizzare i neonicotinoidi per i trattamenti fogliari effettuati dopo il periodo di fioritura.

Resistenza all'estrusione e consistenza del riso cotto

Mauro Cormegna* - Cinzia Simonelli*

La determinazione della consistenza del riso cotto (ovvero la cosiddetta hardness) è una delle analisi più importanti per definire il comportamento in cottura delle diverse varietà di riso.

Unitamente alla collosità (stickiness), rappresenta una delle forze in gioco nel processo di masticazione che possono essere strumentalmente determinate con elevata precisione tramite una macchina dinamometrica. Recenti studi intrapresi dal Laboratorio Chimico Merceologico dell'ENR e dal Laboratorio di Analisi Sensoriale di ERSAF hanno dimostrato la stretta correlazione tra la consistenza e la collosità (proprietà merceologiche determinate strumentalmente) con la masticabilità e l'adesività (caratteristiche sensoriali determinate attraverso panel test).

La determinazione della consistenza prevede la misura della forza necessaria ad estrarre un quantitativo predeterminato di riso cotto a vapore (in condizioni e tempistiche ben definite) attraverso una piastra forata posta in una cella dalle dimensioni standardizzate, detta "cella di Ottawa modificata". Essa è montata su un dinamometro dedicato alla determinazione di proprietà fisiche su alimenti: l'analizzatore di struttura TA.XT plus (SMS), dotato di una cella di misura da 50 kg.

Negli anni '80 tale determinazione veniva effettuata presso il Laboratorio Chimico Merceologico con un metodo interno e un dinamometro Instron costruito principalmente per la determinazione di analisi su acciai e

modificato per analisi "più fini", su alimenti e con in gioco forze più esigue. Lo sviluppo di nuove tecnologie ha permesso l'utilizzo di strumentazione più sofisticata e automatizzata che lascia minore spazio all'errore umano e parallelamente vi è stata anche un'evoluzione sostanziale nella metodica analitica. Essa è stata proposta dal laboratorio in ambito UNI (Ente Italiano di Normazione) per l'emissione di una normativa di riferimento, recepita nel 2008 come Norma UNI 11301:2008.

Il Gruppo di Lavoro Riso di UNI, di cui Ente Risi fa parte, ha poi proposto tale metodica in ambito internazionale e, a seguito di un circuito interlaboratorio (ovvero una serie di determinazioni analitiche svolte da diversi laboratori, su molteplici campioni) che ha coinvolto diverse nazioni europee, è stata emessa recentemente la Norma internazionale UNI EN ISO 11747:2012. Questa Norma presenta una variazione evidente rispetto al metodo interno e alla Norma UNI: il titolo. Quella che era definita "consistenza" nel vocabolario internazionale diventa "resistenza all'estrusione del riso cotto". Tale differente definizione non deve però trarre in inganno. La determinazione analitica rimane immutata, ma con la valenza di una normativa internazionale alle spalle e con dati di precisione più robusti.

Il Laboratorio Chimico Merceologico ha già provveduto ad adeguare la propria operatività in conformità a questa nuova normativa internazionale.

*Laboratorio Chimico Merceologico - Ente Nazionale Risi



NOVITÀ I punti forti: abbandono del sostegno alle polizze monorischio, maggiori incentivi per i nuovi assicurati e premi meno onerosi

Il Piano assicurativo è orientato al futuro e punta alla vera impresa agricola

Giovanni Benini

Innovativo e orientato al futuro: il nuovo Piano assicurativo agricolo, approvato da poche settimane, contiene diverse novità, alcune delle quali, come l'abbandono del sostegno alle polizze monorischio, maggiori incentivi per i nuovi assicurati e premi meno onerosi, erano attese da tempo.

Il Piano assicurativo agricolo annuale, introdotto con il decreto legislativo 102/04, è lo strumento tramite il quale una specifica commissione propone gli eventi e i prodotti assicurabili dalle polizze agricole agevolate.

Chi pensa che l'offerta assicurativa per l'agricoltura italiana sia una palude immobile si sbaglia di grosso: da diversi anni infatti Ismea, i Confidi e tutti gli altri operatori del settore hanno lavorato per aumentare il numero delle avversità assicurabili introducendo nuove offerte assicurative per gli imprenditori agricoli.

Il piano assicurativo in sette punti

- Abbandono del sostegno alle polizze monorischio e concentrazione delle risorse



pubbliche, comunitarie e nazionali, sulle forme più complete di copertura dei rischi (pluri e multi).

- Maggiori incentivi ai nuovi assicurati.

- Differenziazione tra eventi catastrofali, come ad esempio la siccità, da quelli sistemici, come la grandine. Questa azione consentirà una migliore sostenibilità del sistema e una maggiore propensione delle imprese assicurative a prendere in carico i rischi.

- Possibilità per le imprese agricole di indirizzare la copertura assicurativa verso i rischi che hanno concreta possibilità di verificarsi nei territori di riferimento.

- Associazione del rischio

"colpo di sole" con quello di "venti sciroccali" e "gelo/brina" con "sbalzi termici" per garantire una migliore distribuzione territoriale dei rischi stessi.

- Ampliamento delle possibilità assicurative per la zootecnia, come ad esempio le riduzioni di produzione di latte bovino a seguito di squilibri termometrici, introdotte a livello sperimentale.

- Possibilità per i produttori di mais di assicurare le produzioni contro le fitopatie responsabili delle aflato-

tossine nel mais.

Il nuovo Piano è orientato ovviamente alla crescita e allo sviluppo imprenditoriale dell'agricoltura italiana; in questo senso, infatti, va letto l'abbandono del sostegno alle polizze monorischio, ormai considerate obsolete, privilegiando invece coperture pluririschio o multirischio, polizze più complete che vedranno anche una rimodulazione delle percentuali massime di intervento grazie alla concentrazione delle risorse pubbliche nazionali e comunitarie.

La volontà di rinnovare profondamente la "filosofia" dell'assicurazione in agricoltura è mirata principalmente alla volontà istituzionale di allargare la base assicurata: oggi, infatti, la percentuale di imprese agricole che si assicurano è meno del 20% del totale. Sicuramente incentivare il meccanismo assicurativo e prevedere la possibilità di coprirsi da più eventi è la strategia migliore. Le novità introdot-

te favoriscono, inoltre, il progressivo allargamento territoriale dello strumento assicurativo alle Regioni del Centro Sud, dove solo un esiguo numero di imprese aderisce alle coperture agevolate dei rischi che, alla luce di ciò che è avvenuto negli ultimi anni, rappresentano l'unico strumento in grado di dare risposte adeguate alle gravi conseguenze delle avversità atmosferiche, che sempre più spesso colpiscono tali territori.

Più attenzione alla zootecnia

Va sottolineata anche l'attenzione al comparto zootecnico: l'ampliamento delle possibilità assicurative

per la zootecnia, a iniziare dalle riduzioni di produzione di latte dovute a eventuali squilibri termo-igrometrici, è un'opportunità molto interessante per gli allevatori, mentre per chi lavora a monte della filiera zootecnica, cioè i maiscoltori, sarà molto utile la distinzione degli eventi catastrofali (come la terribile siccità 2012) da quelli sistemici (come la grandine).

Insomma, il nuovo Piano offre sicuramente dei vantaggi interessanti, ma adesso la palla passa ai Consorzi e alle Compagnie assicurative, che dovranno essere in grado di offrire dei prodotti all'altezza delle aspettative del mondo agricolo.

Si fa differenziazione tra eventi catastrofali, come la siccità, da quelli sistemici, come la grandine



I NUMERI PER LA LOTTA AL RISO CRODO.

1

puoi applicarlo già sulla prima foglia vera

3

puoi diserbare con solo tre litri di prodotto

6

puoi seminare dopo solo sei ore dal diserbo

www.roundup.it

Roundup® Platinum facilita l'eliminazione del riso crodo in modo efficace e veloce, perché è applicabile fin dalla prima foglia vera aperta.

Roundup® Platinum



Stravinci con Roundup® Platinum.

Scopri come su roundup.it

L'INCONTRO Il famoso chef ha tenuto una vera e propria lezione sul riso, esaltandone i pregi e le caratteristiche

"Se vuoi fare il figo, usa il riso", parola di Cracco

Appuntamento al Museo della Scienza e della Tecnologia di Milano per la rassegna "Cibo a regola d'arte"

Il riso è un ottimo accompagnatore di sapori, un ingrediente molto versatile, il cui utilizzo è vasto e completo. Per questo «se vuoi fare il figo, usa il riso», parola di Carlo Cracco. Al Museo della Scienza e della Tecnologia di Milano, giovedì 21 marzo, all'interno della rassegna "Cibo a regola d'arte" organizzata da Rcs Mediagroup, il famoso chef ha tenuto una vera e propria lezione sul riso, esaltandone i pregi e le caratteristiche. Ce ne sono tanti tipi, diversi per forma, sapore, colore, provenienza e utilizzo. E Cracco si è sbizzarrito, mostrando come con la stessa preparazione di base si possono fare tanti piatti: ha proposto, infatti, il classico risotto accompagnato da una polvere di lenticchie tostate, una crema di riso con caffè solubile e ricci di mare o



con cioccolato fondente e midollo, senza dimenticare il più tradizionale risotto al salto o il timballo. «L'alta cucina sta nei prezzi, la buona cucina è un'altra cosa - ha sottolineato il famoso chef - Non servono solo prodotti co-

stosi, ma la qualità delle materie prime conta, come per il riso. Il valore aggiunto è il prodotto, valorizzato da chi cucina. Cracco ha cucinato utilizzando soprattutto il carnaroli riserva, un riso molto pregiato, che viene affinato

un anno in silos a temperatura controllata, così da avere più forza, che per i cuochi si traduce in una tenuta della cottura più elevata, mantenendo il riso perfetto anche durante la preparazione del piatto. Mentre il riso più giovane e

fresco tiene meno la cottura. Da buon veneto, però, ha ammesso che per lui il riso migliore è il vialone nano, dal chicco più piccolo e rotondo, ma anche più difficile da cuocere. Un altro tipo di riso che lo chef predilige è il basmati, dal profumo particolare. Cracco fa ampio uso di riso per le sue ricette più famose e ricercate. Tra queste, ci sono le originalissime nuvole di riso cotto: si cuoce il riso per 30-40 minuti, senza aggiunta di grassi, poi si frulla tutto ottenendo una pasta collosa che viene stesa molto sottile su carta da forno. Dopo averli fatti essiccare per un giorno, si ottengono dei fogli croc-

canti che vengono fritti a 200 gradi: con un pizzico di sale, ecco un ottimo aperitivo.

Il risotto? Rigorosamente secondo tradizione: si fa tostare il riso nel soffritto, così da "sigillare" i chicchi, per uno o due minuti, poi si sfuma con vino bianco e si fa cuocere con brodo o acqua. Dopo 14-16 minuti di cottura, si toglie dal fuoco e alla fine si manteca, con burro e formaggio grattugiato, per incorporare il grasso nel riso e non farlo dividere. Più burro si mette e più ricco diventa. La mantecatura varia a seconda del tipo di risultato finale che si vuole ottenere e di utilizzo che se ne vuole fare.

Carlo Cracco, classe '65, vicentino di origine e milanese di adozione. Il suo ristorante vanta due stelle Michelin. Famoso per essere uno dei giudici del reality culinario Masterchef

Per le ricette presentate lo chef utilizza diverse varietà, dal carnaroli al vialone nano fino al basmati

Il riso protagonista a Bruxelles

Al Parlamento europeo, dal 25 al 28 marzo, si è svolta la mostra "Underwater Farming"

Il riso è stato protagonista al Parlamento europeo con la mostra fotografica "Underwater Farming" dedicata alla risicoltura e al ruolo che le risaie hanno nella conservazione dell'acqua e nel mantenimento di un habitat che favorisce la biodiversità e la sopravvivenza di molte specie di aironi.

La mostra, svoltasi dal 25 al 28 marzo, è stata organizzata su iniziativa di Ente Nazionale Risi, comune di Sartirana Lomellina e Associazione Industrie Risiere Italiane.

All'inaugurazione sono intervenuti, tra gli altri, Paolo De Castro (Presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo), Paolo Carrà (Presidente Ente Nazionale Risi), Mario Preve (Presidente di Riso Gallo e di AIRI), Salvador Loring (gruppo spagnolo Ebro Puleva), Luis Manuel Capoulas Santos (relatore al Parlamento Europeo per la riforma degli aiuti diretti PAC) ed Ernesto Prevedoni Gorone (sindaco di Sartirana Lomellina).

Da sinistra, Salvador Loring, Paolo Carrà, Luis Manuel Capoulas Santos, Paolo De Castro, Mario Preve ed Ernesto Prevedoni Gorone



Accordo tra UE e Perù

A decorrere dal 1° marzo 2013 è entrato in vigore l'accordo commerciale tra l'Unione Europea e la Colombia e il Perù che, tuttavia, si applica in via provvisoria tra l'UE e il Perù. A breve, dovrebbe entrare in vigore anche con la Colombia, ma senza comportare cambiamenti per quanto riguarda le concessioni relative al riso.

L'accordo prevede l'apertura di un contingente tariffario annuale a favore del Perù, in esenzione di dazio, di 34.000 tonnellate di riso, cumulative per risone non da seme, semigreggio, lavorato e rotture di riso. Il quantitativo sarà incrementato ogni anno di 3.400 tonnellate. Per le esportazioni dall'UE verso il Perù, invece, il contingente riguarda 17.000 t., cumulative per risone non da seme, semigreggio, lavorato e rotture di riso, con un incremento annuo di 1.700 t. Il Perù produce circa 2 milioni di t. di risone, tuttavia, considerato che il consumo di riso è pari alla produzione, sembra improbabile l'utilizzo del contingente di importazione. Per quanto riguarda, infine, l'utilizzo del contingente di esportazione, sembra difficile che il prodotto italiano possa risultare concorrenziale rispetto al prodotto brasiliano, argentino e uruguayano.

Iscritte 12 nuove varietà di riso



Sullo scorso numero, la tabella relativa alle nuove varietà di riso iscritte nel "Registro nazionale delle varietà di specie agrarie" con Decreto del 7 gennaio u.s. (in GU n. 20 del 24/1/13) conteneva alcuni dati sbagliati. Ecco la versione corretta.

Varietà	Gruppo	Costitutore
CASTORE	tondo	ALMO
FENICE	medio	S.I.S.
MEDEA	medio	ALMO
WANG	medio	BERTONE SEMENTI
NEVE	lungo A	CAMALIA SEMENTI
PROTEO	lungo A	ALMO
TETI	lungo A	ALMO
VASCO	lungo A	LUGANO LEONARDO
CORIMBO	lungo B	ALMO
ECCO 63	lungo B	SA.PI.SE.
BREZZA	lungo B aromatico	SA.PI.SE.
ERMES	lungo B aromatico rosso	SA.PI.SE.

Fonte: Ente Risi

L'INTERVISTA Parla la chef pugliese resa famosa dalle sue partecipazioni a diverse trasmissioni televisive

«Tradizione ma anche innovazione» nella cucina di Antonella Ricci "Al Fornello" di Ceglie Messapica

Paoletta Picco

Ceglie Messapica è una cittadina della provincia di Brindisi di ventimila abitanti. Fondata nel XV secolo a.C. è oggi meta di un turismo straniero nell'intero arco dell'anno e di un turismo italiano in primavera ed estate. Motivo di tanto interesse? Il clima, gli ulivi e i mandorli che quando sono fioriti regalano un'atmosfera ineguagliabile, e poi le grotte carsiche, le masserie fortificate, le chiese e la gastronomia cegliese. Dagli anni Cinquanta, infatti, la gastronomia locale è rinomata per la sua gelateria e pasticceria. Un esempio? Il biscotto di Ceglie, pasticcino a base di mandorle tostate cui si aggiungono marmellata di amarene e limone; il tutto ricoperto con una glassa a base di zucchero e cacao. A prepararli artigianalmente sono ancora le famiglie contadine locali che credono nel rispetto della tradizione; rispetto che a Ceglie ha voluto dire anche l'apertura di un istituto alberghiero e di una

Cuochi si nasce o si diventa?

«Sicuramente si nasce... La cucina è una vocazione prima che un lavoro o una professione. Una vocazione che prima affiora, poi emerge imperiosa e prepotente. Quando ti afferra non ti lascia più. E' capitato anche a me che, all'inizio, pensavo di fare tutt'altro. Ho accettato di prendere parte a uno stage da Paul Bocouse a Lione, in Francia. Da quel momento non si mi sono più allontanata dai fornelli, meglio dal "Fornello"».

Gli ingredienti di questa vocazione?

«Arte, pazienza, passione e amore. E' stata un'esperienza importante, forse fondamentale», spiega, anche se si capisce che l'esperienza davvero importante e fondamentale per lei è quella che fa ogni giorno sul campo, in cucina a fianco del marito, o nei viaggi che portano entrambi a lavorare all'estero.

Un lato positivo e uno negativo dell'essere chef.

«La soddisfazione che si ricava dal contatto con i clienti, con la gente, dai risultati: questo è il lato positivo. Di negativo c'è che tutta la vita, anche quella familiare, ruota attorno ai ritmi del ristorante o meglio del lavoro, quindi anche dei viaggi di lavoro».

Ecco, a proposito di viaggi, lei e suo marito siete in partenza per...

«Dal 15 al 19 aprile saremo a Dubai, ospiti del "Certo", uno dei più famosi ristoranti italiani del Raddison SAS Hotel. "Certo" serve piatti della cucina italiana all'interno di un meraviglioso spazio dove campeggia una vera e propria parete di vini. Lì Vinod e io proporremo tre risotti. Sarà un modo, ancora, di tenere alto l'orgoglio della cucina italiana».

Bene, allora parliamo proprio di riso...

«Io amo molto il riso e lo uso frequentemente. Certamente, la cucina brindisina e pugliese in genere, non propongono risotti, ma devo dire che ultimamente il loro inserimento in carta fa sì che i clienti lo chiedano. Anche in questo caso, come in tutto ciò che riguarda la cucina, si tratta di comunicazione. Ben preparato e ben servito, il riso e il risotto diventano appetibili e richiesti. Basta rispettare tradizione e creatività, passato e presente declinandoli con gusto e sapienza».

Un rifiuto del cibo "globale"?

Sicuramente. In cucina ciascuno porta le sue radici, il suo passato, la sua storia. Certo è che la storia e le radici

scuola internazionale di gastronomia. Di questa scuola, Antonella Ricci titolate del ristorante "Al Fornello", cui dedichiamo la terza delle interviste che Il Risicoltore riserva agli chef più rinomati d'Italia, è la direttrice.

Antonella Ricci lavora nel locale aperto dal padre Angelo nel 1967. Con il marito Vinod Sookar, anch'egli chef, è in cucina: la sorella Rossella, sommelier, in sala. Nei piatti i colori, la tradizione, i sapori della cucina brindisina o meglio della Valle d'Itria: frutti e verdure di stagione, insalatine condite con vinaigrette e aceto, creme di fave, zuppe "di terra" e, ovviamente, la carne perché il nome del ristorante deriva dall'uso locale di tenere sempre pronto il fuoco per la cottura alla brace di carni e salumi. Non manca un tocco di internazionalità: è stato Vinod, il marito di originario delle Mauritius, a portarlo. Risultato? "Al Fornello" è oggi uno dei locali più conosciuti e celebrati di Puglia, ricordato dalle guide più accreditate e visitato da clienti entusiasti.

si possono incontrare, miscelare, confrontare. Questo fa parte della vita. Capita così che "Al Fornello" la cucina tipica pugliese contadina si intrecci a quella mauriziana coloratissima e speziata che arriva dal passato di Vinod. Insomma, non si deve e non si può parlare di globalizzazione, semmai di contaminazione, di dialogo tra culture».

Un atteggiamento che arriva da lontano, dall'esempio di papà Angelo.

Certamente l'esempio di mio padre è stato fondamentale. Mi ha insegnato che fare il cuoco è una sorta di missione e che soddisfare il cliente è un dovere morale. Questo dovere, però, si può temperare nel rispetto della tradizione ma anche con l'apertura agli strumenti innovativi che tecnologia e comunicazione ci mettono a disposizione. Negli anni '60, aperto il ristorante, mio padre seguì sempre questa direzione. Fu tra i primi in Italia ad aprirsi alla cucina del territorio, a lavorare per il poi famoso for-

mat "Linea cucina Italiana" con Igles Corelli, a capire che oltre all'eccellenza di un piatto anche la sua comunicazione è importante».

La partecipazione a trasmissioni televisive allora serve?

«Sicuramente. Lo scorso anno siamo stati a Masterchef e anche dall'esperienza in tv ospiti di Antonella Clerici abbiamo imparato che farsi conoscere è utile. Noi nei paesini non siamo facilitati in questo. Proprio il programma della Clerici, infatti, mi ha aiutato a farmi conoscere anche in Italia».

Insomma, parlando con Antonella sembra che tutto le riesca facile. Dietro a ogni sua azione, a ogni sua ricetta, a ogni suo viaggio c'è però tanta fatica, tanta dedizione, tanto lavoro. «Sono tempi difficili per tutti - confida - ma bisogna tenere duro e continuare a lavorare, a studiare, a viaggiare, a sperimentare e ad avere nuovi orizzonti». Lo scorso marzo, a esempio, Antonella

La ricetta, il risotto nero



Detto che le varietà di riso amate ed usate da Antonella Ricci sono il Carnaroli per confezionare splendidi risotti e il Roma o il Vialone Nano per confezionare le imperdibili tielle di cozze, riso e patate, veniamo alla ricetta consigliata dalla chef pugliese.

Risotto al nero d'olive celline, nocetta di caprino e ortaggi essiccati

Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di riso Carnaroli
- 15 g di cipollotto tritato
- 3 g di aglio tritato
- 20 g di vino bianco
- 1 l di brodo vegetale
- 20 g di olio extravergine
- 100 g di polpa di olive celline in salamoia frullate e setacciate
- peperoncino fresco
- 2 pomodori regina essiccati
- 30 g di peperoni gialli e rossi essiccati
- 30 g di zucchine essiccate
- 20 g di parmigiano
- menta fresca
- 4 nocette di crema di caprino
- sale da assaggiare

Esecuzione

In una ciotola capiente unire tutti gli ortaggi essiccati e condarli con sale, olio, peperoncino e menta. Tostare il riso in una pentola. A parte lasciare cuocere a fuoco lento l'aglio e il cipollotto in pochissimo olio extravergine. Sfumare il riso con il vino bianco, cuocere con il brodo bollente e il trito di aglio e cipolla stufato precedentemente. A metà cottura, unire la polpa di olive e continuare a cuocere a fuoco moderato aggiungendo di tanto in tanto il brodo necessario. Assaggiare di sale, tenendo presente che le olive sono in salamoia. Mantecare il risotto nero, fuori dal fuoco con il parmigiano, l'olio extra vergine. Servire il risotto ben caldo con una noce di crema di caprino e con l'insalatina di ortaggi essiccati.

e Vinod sono stati al "Taste" di Firenze dove hanno lanciato la loro ultima sfida: la Scuola Internazionale di Gastronomia. Antonella ne sarà direttrice. E proprio a Firenze ha "debuttato" in tale veste con il "panino cegliese farcito di capocollo di Martina Franca del salumificio Santoro di Costernino (venduto anche a Harrods-Londra).

Tra gli altri progetti della coppia

Ricci-Sookar quello di far crescere la prima scuola di Alta cucina completamente dedicata alla tipicità e, con in più, di tipo Mediterraneo, conosciuta come Med School di Ceglie, di cui appunto Antonella è direttrice. Il progetto, il primo di sviluppo sostenibile in Puglia, è denominato "IN.C.O.M.E.", l'acronimo di "International Centre of Mediterranean Gastronomy". E' finanziato nell'ambito del Programma di Cooperazione Territoriale Europea Grecia-Italia con un budget di 1.339.500, di cui una piccola parte al Centro Internazionale di Gastronomia Mediterranea e tutto il resto sarà utilizzato per una serie di attività per la promozione di uno sviluppo sostenibile dei due territori in Puglia e in Grecia.

chi è

Antonella Ricci (nella foto col marito Vinod Sookar), fisico, volto, voce e passione da ragazza, è una stella Michelin da diciannove anni. Studi di Scienze economiche e bancarie, poi frequenta l'alberghiero da privatista. In ultimo, ancora molto giovane, entra in cucina "Al Fornello". Oggi, a quarantacinque anni, due figlie (di tredici e sei anni) continua a lavorare con lo stesso entusiasmo che, giovanissima, l'ha accompagnata all'estero per uno stage dove ha incontrato il marito Vinod. La storia de "Al Fornello" è infatti la storia intrecciata di due amori: quello di Antonella per la cucina e quello, sempre di Antonella, per il marito che, chef di origine mauriziana l'ha seguita a Ceglie per un'avventura che continua.



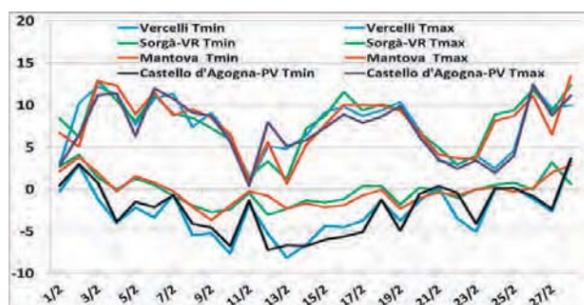
Meteo&Dintorni

Analisi agrometeorologica a cura di Lorenzo Craveri
Dati delle ARPA regionali di Lombardia, Piemonte e Veneto

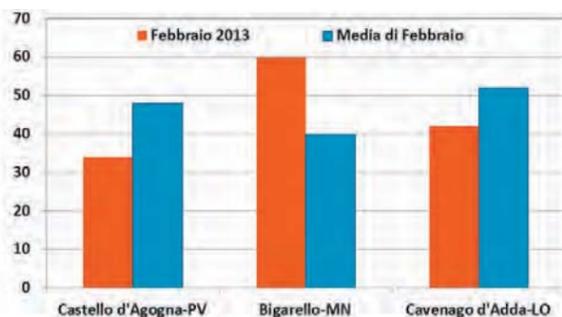
IL CLIMA DEL MESE. Temperature miti, e in crescita nel corso del mese, assieme a precipitazioni più abbondanti fanno di aprile il primo mese con marcate caratteristiche primaverili: il costante allungamento della durata del giorno favorisce la riattivazione della circolazione atmosferica aumentando, di conseguenza, la frequenza nel passaggio di perturbazioni. Le precipitazioni sono più consistenti dei mesi precedenti e accompagnate dai primi diffusi temporali. In media le precipitazioni, negli areali di produzione del riso di Piemonte, Lombardia e Veneto sono comprese tra 60 e 110 mm. Nonostante la media delle temperature sia molto lontana dagli 0°C, e di norma compresa tra i 17 e i 20°C nei massimi, e i 6 e gli 8°C nei minimi, il rischio di gelate, in particolare nella prima decade, è ancora presente. Sebbene negli ultimi anni le gelate tardive stiano diventando infrequenti, e localizzate, da ricordare ad esempio le minime invernali raggiunte tra l'8 e il 10 aprile 2003: -5.6°C ad Arconate-Mi l'8, -3.6°C a Cameri-No il 9 e a Palidano di Gonzaga-Mn l'8. Non sono insoliti anche brevi episodi caratterizzati da condizioni estive con temperature prossime o superiori ai 25-27°C: ricordiamo gli ultimi giorni dell'aprile 2007 (tra il 22 e il 27 aprile) con massime tra i 25° e i 29°C e, più recentemente, i 29-32°C degli ultimi giorni della prima decade di aprile 2011: in particolare sabato 9 si superarono diffusamente i 30°C, con punte fino a 32°C (32.9°C a Castello d'Agogna-Pv e Cameri-No, 32.5°C a Milano e 32.4°C a Vercelli).

BILANCIO METEOROLOGICO. Nel complesso febbraio 2013 è stato caratterizzato da un flusso settentrionale, alternandosi "provenienze" nordoccidentali a correnti nordorientali. I primi 10 giorni del mese hanno visto il prevalere di correnti occidentali o nordoccidentali; all'interno di questo flusso si sono inseriti due rapidi passaggi perturbati, uno sabato 2 febbraio, l'altro martedì 5. Nei primi giorni del mese in diverse aree si sono però registrate anche le temperature più miti di febbraio con massime fino a 12-13°C (12.9°C a Sorgà-Vr il 3, 12.5°C ad Albano Verellese-Vc il 3, 12°C a Vigevano-Pv il 6). Tra mercoledì 6 e domenica 10, correnti via via più fredde hanno preparato la strada all'arrivo di una perturbazione foriera di neve, sostanzialmente a tutte le quote, tra le ultime ore di domenica 10 e la mattina di martedì 12. Nella fase centrale del mese seppur in un contesto di bassa pressione, correnti settentrionali in quota hanno favorito giornate stabili, ma fredde. Tra il 10 e il 14 si sono generalmente raggiunti i valori più contenuti del mese con minime fino a -7°/-8°C (-7.7°C ad Arconate-Mi il 14, -7.5°C ad Albano Verellese-Vc il 10, -7.2°C a Castello d'Agogna-Pv il 12). A partire da mercoledì 20, il progressivo avvicinamento dall'Europa nord orientale di una nuova struttura depressionaria fredda ha portato per le giornate successive tempo a tratti perturbato, con neve a bassa quota fino a lunedì 25. Dalle ultime ore di lunedì 25 fino a giovedì 28 tempo variabile e con scarse precipitazioni e nel complesso più mite.

LE PRECIPITAZIONI. Nel corso di febbraio 2013 si è avuto un contesto meteorologico nel complesso invernale. Le condizioni meteorologiche, sebbene non rigide come a febbraio 2012, sono risultate più costanti nel corso del mese. Le precipitazioni, pioggia o neve, sono nel complesso risultate maggiori sui settori orientali rispetto a quelli occidentali. Le precipitazioni dei primi 10 giorni di febbraio sono state più deboli e nevose solo a quote collinari o di bassa montagna, solo sui settori orientali (Mantova, Verona, Rovigo) la perturbazione transitata sabato 2 ha portato quantitativi, nelle 24 ore, fino a moderati (42.6 mm a Villadose-Ro, 39.4 mm a Sermide-Mn). A partire dalla sera di domenica 10, la situazione meteorologica instaurata nei giorni precedenti ha favorito precipitazioni nevose a tutte le quote, in particolare lunedì 11 quando localmente si sono superati, sulla Pianura, i 15 cm di accumulo al suolo. Da martedì 12 tempo in graduale miglioramento con condizioni meteorologiche discrete o buone fino a giovedì 21, quando un'ampia area depressionaria fredda, proveniente dal Nord Europa, ha fatto il suo ingresso sul Mediterraneo. Tra giovedì 21 e domenica 24 condizioni meteorologiche perturbate e temporaneamente accompagnate da neve a tutte le quote, in particolare giovedì 21, venerdì 22 e domenica 24. Residue nevicate lunedì 25, ma con quota neve in leggera salita rispetto ai giorni precedenti. Negli ultimissimi giorni del mese tempo più stabile e nel complesso più mite.



L'andamento delle temperature per alcune stazioni di riferimento



Il confronto tra le piogge di Febbraio 2013 e quelle medie (mm)

PR.	STAZIONE	TEMPERATURA ARIA (°C)				PIOGGIA (MM)		
		Media	Valori estremi del periodo		Totale	Giorni		
		Max	gg	min	gg			
VC	Vercelli	2.4	12.3	26.02	-6.5	13.02	16.0	4
NO	Cameri	2.8	13.0	04.02	-8.1	13.02	18.0	7
LO	Cavenago d'Adda	2.7	12.8	28.02	-6.2	10.02	29.2	8
MI	Arconate	2.6	12.9	04.02	-7.7	14.02	20.4	6
MN	Sermide	3.8	11.6	28.02	-2.0	13.02	67.0	9
PV	Castello d'Agogna	2.4	12.4	26.02	-7.2	12.02	18.8	6
RO	Rosolina Po	4.1	12.4	28.02	-2.7	10.02	92.4	9
VR	Sorgà	3.4	12.9	03.02	-2.7	09.02	54.0	7

Tabella dati meteorologici dal 1/2 al 28/2/2013



The miracles of science™

DuPont™ Gulliver®

Erbicida

UN CONCENTRATO DI VANTAGGI

Soluzione versatile e conveniente contro le principali infestanti del riso.



- Elevata efficacia nei confronti delle maggiori infestanti della risaia
- Selettivo su tutte le varietà di riso
- Versatilità di utilizzo (risaia asciutta o sommersa)
- Efficacia indipendente dalle condizioni atmosferiche (temperatura e luminosità)
- Praticità d'uso grazie al basso dosaggio per ettaro e al pratico misurino con dosatore
- Facilità di smaltimento delle confezioni vuote
- Sicurezza per l'operatore
- Sensibile riduzione delle quantità di erbicidi immessi nell'ambiente
- Assenza di alghe grazie alla possibilità di trattare con poca acqua nella risaia
- Inserito nei Disciplinari di Produzione Integrata

SI PREGA DI SEGUIRE SEMPRE LE ISTRUZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA. UTILIZZARE GLI AGROFARMACI IN MODO SICURO E RESPONSABILE. Copyright © by DuPont. Tutti i diritti riservati. Il Logo Ovale di DuPont, DuPont™, The miracles of science™ e tutti i prodotti con il simbolo ® sono marchi commerciali registrati o marchi commerciali di E. I. Du Pont de Nemours and Company o di sue società affiliate. Agrofarmaci registrati dal Ministero della Salute. Per composizione e numero di registrazione rifarsi al catalogo o al sito internet.

Osservatorio Internazionale

A cura di Graziella Melina

Dati in rialzo per la produzione globale di riso per il 2012/13: il rapporto Rice Outlook di marzo calcola, infatti, che il volume totale raggiunge i 468,1 milioni di tonnellate, 2,3 milioni in più rispetto alle stime dello scorso mese e 1,9 milioni di tonnellate in più rispetto alle proiezioni dello scorso anno. L'area globale coltivata a riso nel 2012/13 si stima tocchi i 158,5 milioni di ettari, 0,4 milioni in meno rispetto al record dell'anno scorso.

Le principali variazioni

Dal rapporto statunitense emergono tre variazioni per il 2012/13 nelle stime della produzione. Innanzitutto, il raccolto dell'India è cresciuto di 2 milioni di tonnellate arri-

RICE OUTLOOK Il Rapporto di marzo calcola un volume di 468,1 milioni di tonnellate

La produzione è in crescita

L'area totale coltivata a riso in Cambogia è la più alta in assoluto

vando a quota 101 milioni di tonnellate. Questo volume totale di riso indiano è il secondo più alto in assoluto. Altro aumento spetta poi alla Cambogia, la cui produzione per il 2012/2013 si calcola sia in rialzo di 375 mila tonnellate arrivando al dato record di 4,6 milioni. Attestandosi a 2,95 milioni di ettari, l'area totale coltivata a riso in Cambogia è la più alta in assoluto. La terza variazione riguarda il

Stati Uniti, raccolto positivo

La produzione statunitense si stima tocchi i 199,5 milioni di cwt, l'8% in più rispetto all'anno passato. Secondo il Rice Outlook di marzo, l'area coltivata resta ferma a quota 2,68 milioni di acri, il 2% in più rispetto all'anno precedente, ma ancora il secondo dato più basso dal 1987/88. La resa media del 2012/13 si calcola tocchi i 7.449 pounds per acro, 382 pounds in più rispetto all'anno scorso. Segno positivo anche per le forniture totali: raggiungeranno i 262,1 milioni di cwt, 0,5 milioni di cwt in più rispetto alle proiezioni dello scorso mese (+4% sull'anno passato). In particolare, le forniture a grana lunga si stima tocchino i 187,4 milioni di cwt, 0,5 milioni in più rispetto alle stime dello scorso mese (+11% sull'anno scorso). Le forniture di riso a grana medio piccola si attestano ancora a 72,5 milioni di cwt,

l'11% in meno rispetto all'anno scorso. Per quanto riguarda l'utilizzo totale di riso statunitense, nel 2012/13 dovrebbe toccare i 233 milioni di cwt, 2 milioni in più rispetto alle proiezioni del mese scorso e il 10% in più rispetto all'anno passato. In particolare, l'utilizzo di riso a grana lunga si stima tocchi i 171 milioni di cwt, 2 milioni in più rispetto alle stime del mese scorso. Stabile, invece, l'utilizzo domestico e residuo nel 2012/13: si attesta, infatti, ancora a quota 125 milioni di milioni di cwt, il 13,5% in più rispetto all'anno scorso.

Per quanto riguarda le esportazioni totali, si stima tocchino i 108 milioni di cwt, 2 milioni in più rispetto allo scorso mese e il 6% in più nei confronti dello scorso anno. Le scorte finali di riso statunitense nel 2012/13 si calcola tocchino i 29,1 milioni di cwt (-29% rispetto allo scorso anno).

L'utilizzo del riso

Per quanto riguarda l'utilizzo globale di riso per il 2012/13 si calcola tocchi il dato record di 470,2 milioni di tonnellate, 0,9 milioni di tonnellate in più rispetto alle proiezioni dello scorso mese e oltre il 2% in più rispetto alle stime dell'anno scorso. Le proiezioni dei consumi di riso sono in aumento per Cambogia e India. Segno positivo per le scorte finali per il 2012/13: si stima tocchino 103,3 milioni di tonnellate, 1,4 milioni in più rispetto alle proiezioni dello scorso mese, ma 2,2 milioni di tonnellate in meno rispetto allo scorso anno. Le scorte finali sono in rialzo per la Cambogia e l'India, ma sono in calo per gli Stati Uniti.

Per quanto riguarda le esportazioni, quelle della Cambogia sono in aumento di 150 mila tonnellate e arrivano a toccare il dato record di 975 mila tonnellate (+21% rispetto allo scorso anno), quelle dell'India per il 2013 si stimano in rialzo di 100 mila tonnellate per un totale di 7,6 milioni e le statunitensi si valuta siano in aumento di 50 mila tonnellate arrivando a 3,5 milioni di tonnellate, il 6% in più rispetto all'anno passato.



Perù, la cui produzione per il 2012/13 si stima in aumento di 98 mila tonnellate arrivando a quota 2,1 milioni di ton-

nellate.

Questi rialzi sono parzialmente compensati da diverse riduzioni: nello Sri Lanka,

per esempio, il rapporto del Dipartimento statunitense valuta si arrivi a quota a 2,65 milioni di tonnellate.

ONE

- ♣ **Azoto totalmente stabilizzato**
- ♥ **con inibitore dell'ureasi**
- ♠ **100% efficace**
- ♦ **maggiore risparmio**

La più Efficace

fonte di Azoto

di Copertura

Powered by

AGRIUM ITALIA SPA
 Via delle Cateratte, 68 - 57122 Livorno
 Tel. 0586 249999 - Fax 0586 828007
 Email: italy@agrium.eu

Indonesia, verso l'autosufficienza

La produzione dell'Indonesia del 2012 si stima raggiunga 69 milioni di tonnellate, con un aumento di circa il 5% rispetto all'anno precedente. Secondo il Central Statistics Agency (Bps), riporta il sito blackseagrains.net, l'aumento della produzione di riso dell'anno scorso è stata possibile grazie a un aumento della superficie coltivata a riso per un totale di circa 13,4 milioni di ettari, quindi circa l'1,8 per cento in

più, pari a 239.800 ettari rispetto al 2011. La resa è aumentata di circa 0,15 tonnellate per ettaro arrivando a circa 5,9 tonnellate per ettaro. Tuttavia, l'Usda calcola si arrivi a quota 57,48 milioni di tonnellate di risone.

La produzione per il 2012 è di circa il 17 per cento inferiore rispetto alle stime della Bps. L'Usda valuta che nel 2012 la superficie coltivata a riso si aggiri attorno a 12,1 milioni di ettari e la

resa tocchi circa 4,7 tonnellate per ettaro. Si tratta di dati comunque inferiori rispetto a quelli del Bps, le cui stime finali saranno rese note per il mese di luglio. L'Indonesia mira a raggiungere l'autosufficienza nel settore del riso per quest'anno. L'agenzia nazionale di logistica (Bulog) ha dichiarato che questo obiettivo sarà possibile se la produzione arriverà a circa 72 milioni di tonnellate di risone.

2012-2013, INCREMENTO DEL 5%

	2010/11	2011/12	2012/13
Area coltivata	12,075	12,160	12,150
Scorte iniziali	6,577	6,175	4,825
Produzione (lavorato)	35,500	36,500	36,900
Produzione (grezzo)	56,349	57,480	58,110
Importazioni	3,098	1,700	1,450
Forniture totali	45,175	44,375	43,175
Esportazioni	0	0	0
Consumo e residuo	39,000	39,550	40,000
Scorte finali	6,175	4,825	3,175
Distribuzione totale	45,175	44,375	43,175

Unità di misura: 1000 HA, 1000 MT, MT/HA - Fonte: Usda Foreign Agricultural Service

INDIA Grazie soprattutto alle forti richieste di basmati da parte dell'Iran

Esportazioni di nuovo in aumento

Le esportazioni di riso indiano si stima superino 10 milioni di tonnellate per l'anno finanziario in corso. Lo scorso anno, riporta il sito thehindubusinessline.com, le esportazioni totali di riso hanno raggiunto quota 7,3 milioni di tonnellate.

«Fino alla fine di gennaio, le esportazioni totali sono state pari a 8,2 tonnellate metriche», ha dichiarato R. Sundaresan, direttore esecutivo della All India Rice Exporters Association. Le esportazioni di riso basmati,

che sono aumentate negli ultimi due mesi grazie alla crescente domanda da parte dell'Iran, dovrebbero arrivare a quota 3,5 tonnellate metriche, superando, quindi, il volume di 3,21 tonnellate raggiunto nel corso del gennaio, l'ultimo anno. Fino alla fine di gennaio, le esportazioni sono state pari a 2,8 milioni di tonnellate. L'Iran è il più grande acquirente di riso basmati indiano e copre quasi il 30% delle esportazioni del Paese. Secondo quanto ha riferito Sundaresan, in termini di va-

lore, le esportazioni di riso basmati possono superare le 17 mila crore di rupie. Lo scorso anno, le esportazioni basmati si sono attestate a quota 15.450 crore di rupie. In aumento del 20% il valore medio: si toccano, infatti, 1.200 dollari a tonnellata contro i mille dollari dell'anno scorso. Le esportazioni di riso non-basmati si calcolano in aumento del 58% e arrivano a circa 6,5 tonnellate metriche rispetto alle 4,09 tonnellate dell'anno scorso. «La crescita com-

E la mietitura è da record

Il governo indiano ha rivisto il target stabilito per la fornitura da 30 lakh tonnellate a 35 lakh tonnellate, considerato il raccolto eccezionale di questa stagione. Secondo quanto riferisce il sito newindianexpress.com, le agenzie governative, nel frattempo, hanno procurato 35 lakh tonnellate di raccolto equivalente a 23,45 lakh tonnellate di riso. L'obiettivo degli appalti di riso fissati per la campagna di commercializzazione kharif è di 30 lakh tonnellate, compreso il

riso rabi. Secondo AC Nayak, del Food Supplies and Consumer Welfare Department, l'obiettivo di acquisto di quasi tutti i distretti costieri, tradizionalmente considerati i più importanti per il consumo di riso, è stato rivisto.

Considerato il raccolto ancora in atto, il governo si trova ad affrontare però problemi per lo stoccaggio. Lo Stato deve avere una capacità minima di stoccaggio di 18 tonnellate lakh per soddisfare la domanda.

plessiva delle esportazioni è buona, ma il riso non basmati continua a spuntare un prezzo più basso rispetto ai nostri concorrenti. Vi è la

necessità di creare interesse sulla nostra qualità», ha fatto sapere Vijay Setia, direttore del Chamanlal Setia Exports Ltd. La crescita del

volume delle esportazioni di riso dovrebbe permettere all'India di mantenere il primato come il più grande esportatore del mondo.

Filippine, scorte in calo

Le scorte totali di riso nelle Filippine sono diminuite di circa 2,02 milioni di tonnellate a partire dal 1 febbraio scorso, con un calo di circa il 13,2% rispetto ai 2,33 milioni di registrati un anno prima. Secondo i dati del Bureau of Agricultural Statistics (Bas), riferisce il sito blackseagrains.net, le scorte totali di riso sono in calo di circa il 20%, rispetto a circa 2,52 milioni di tonnellate di riso delle scorte del Paese calcolate il 1 gennaio scorso. A metà marzo, le scorte di riso del Paese sono sufficienti per circa due mesi. Al 1 febbraio di quest'anno, riporta ancora il sito blackseagrains.net, le scorte di riso della National Food Authority (Nfa) si attestano intorno alle 576 mila tonnellate, in calo del 34,5% circa rispetto al 1 febbraio 2012, e in calo di circa il 3% se confrontato con le stime del mese precedente. Il Bas sostiene che le scorte del Nfa sono sufficienti per circa 17 giorni.

Le scorte di riso nei magazzini commerciali a partire dal 1 febbraio 2013 raggiungono quota 556 mila tonnellate, con un calo di circa l'8% rispetto alle 606.600 tonnellate dello scorso anno.

Bangladesh, aromatico più sicuro

Il riso aromatico proveniente dalla regione Sylhet del Bangladesh è più sicuro per l'alimentazione rispetto alle altre varietà grazie al basso contenuto di arsenico. E' quanto emerge da uno studio pubblicato su Biomedical Spectroscopy and Imaging. Secondo i ricercatori, come riporta il sito trust.org, visto che le varietà di riso aromatico contengono anche elevate concentrazioni di nutrienti essenziali, è possibile ridurre l'assunzione di arsenico tossico fino a quasi il 70% e aumentare l'apporto di due sostanze nutrienti essenziali che si ottengono principalmente grazie all'assunzione di riso, ossia selenio e zinco, di oltre il 40%, nel caso si prediliga il riso aromatico coltivato nella regione di Sylhet. Le stesse varietà coltivate in altri Paesi hanno alti livelli di arsenico nell'acqua di irrigazione, spiega Parvez Haris, responsabile della ricerca della De Montfort University, nel Regno Unito. Circa 70 milioni di persone che vivono in Bangladesh sono esposti ad arsenico a causa della contaminazione dell'acqua usata per bere e per l'irrigazione.

Vietnam, produzione negativa

Secondo il ministero dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale, il programma di governo di sostegno al riso copre solo un milione di tonnellate di semigreggio coltivato nel delta del Mekong, ma gli agricoltori ne hanno coltivato circa quattro milioni di tonnellate. Lo riferisce il sito saigon-gpdaily.com.vn. Nel Delta del Mekong sono stati seminati 1,53 milioni di ettari (-46 mila ettari rispetto allo scorso anno). La produttività si stima raggiunga i 6,91 milioni di tonnellate per ettaro e la produzione dovrebbe toccare i 10,6 milioni di tonnellate, con un calo di 230 mila tonnellate rispetto all'anno precedente. La produzione di riso per la stagione inverno-primavera si stima tocchi le 560 mila tonnellate nella provincia di Hau Giang, ma il Vfa (Vietnam Food Association) calcola di acquistarne solo 15 mila per lo stoccaggio. Ngo Quang Binh, capo della divisione di import-export del ministero dell'Industria e del Commercio nella provincia di Kien Giang, ha fatto sapere che il volume delle scorte del governo (un milione di tonnellate) è troppo basso per soddisfare la domanda dei consumi nel delta del Mekong.

DAL 1967 LA NOSTRA MISSION È FABBRICARE MACCHINARI PER LA LAVORAZIONE DEI CEREALI

RAVARO
COSTRUZIONI MECCANICHE

SILOS PER CEREALI
ESSICCATOI
TRASPORTATORI
PULITORI
COCLEE



Essiccatoio tipo pneumatico-volumetrico antipolvere



Impianto di essiccazione e stoccaggio da 7300 Ton

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



IL BILANCIO Le transazioni dell'ultimo mese hanno toccato le 139 mila tonnellate

Vendite sostenute

Per la prima volta si rileva una rimanenza inferiore a quella dell'anno precedente

A livello di vendite dei produttori si rilevano solo risultati positivi.

Innanzitutto, nell'ultimo mese le transazioni hanno riguardato ben 139.000 tonnellate di risone con una media settimanale di quasi 35.000 tonnellate, ben al di sopra della media necessaria per un adeguato collocamento della produzione.

Inoltre, per la prima volta nella campagna si rileva una rimanenza inferiore a quella dell'anno precedente (701.581 tonnellate contro 705.552 tonnellate) pur partendo da una più alta disponibilità vendibile (+61.231 tonnellate).

Infine, i gruppi "Carnaroli" e "Arborio-Volano" hanno mostrato segni di ripresa, facendo registrare vendite importanti nelle prime tre settimane di marzo; mentre procedono spediti i gruppi "Baldo" e "Roma" che, dall'inizio della campagna ad oggi, hanno fatto segnare i collocamenti più elevati con, rispettivamente, il 75% e il 67%.

Riprende l'export

Per mantenerci nell'ambito delle buone notizie, si segnala l'inversione di tendenza delle nostre esportazioni che risultano, ora, in leggero aumento rispetto a un anno fa, grazie soprattutto alle 10.500 tonnellate in più verso la Turchia (+117%) che hanno controbilanciato le minori esportazioni verso la Siria (-7.800 tonnellate), la Svizzera (-1.600 tonnellate) e il Libano (-1.300 tonnellate). Per quanto concerne l'import, si registra un calo nell'ordine del 4%.

Da questi elementi si deduce che la domanda è attiva, come dimostra anche l'aumento del 10% delle nostre vendite verso i Paesi dell'Unione Europea nel periodo settembre - dicembre 2012; tuttavia, i prezzi dei risoni sono risultati stabili (Lunghi B) oppure in calo (Tondi e Lunghi A), ad eccezione della quotazione della varietà Baldo che è risultata in aumento su quasi tutte le piazze per effetto della domanda turca.

Il mercato europeo

Per quanto riguarda l'andamento del mercato dell'Unione Europea, gli scambi commerciali risultano in linea con i trend rilevati a febbraio, con un import in calo del 2% e un export in diminuzione del 14% rispet-



to alla campagna precedente.

Nell'ambito dell'import Ue si rileva che i flussi in entrata di riso lavorato, in

calo nel corso di tutto il primo semestre di campagna, sono, ora, sullo stesso livello di un anno fa, mentre le importazioni di riso se-

migreggio continuano a mostrare un calo (-5%), nonostante l'aumento dell'import di riso semigreggio basmati (+16%).

VENDITE E RIMANENZE DEI PRODUTTORI AL 19 MARZO 2013

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile	Rimanenze
TOTALE TONDO	398.706	230.236	57,75%	168.470
Lido-Alpe	7.768	3.519	45,30%	4.249
Padano-Argo	3.830	1.818	47,47%	2.012
Vialone nano	24.535	15.885	64,74%	8.650
Varie Medio	4.606	2.562	55,62%	2.044
TOTALE MEDIO	40.739	23.784	58,38%	16.955
Loto-Ariete	252.433	128.659	50,97%	123.774
S. Andrea	73.933	44.439	60,11%	29.494
Roma-Elba	27.086	18.158	67,04%	8.928
Baldo	80.563	60.685	75,33%	19.878
Arborio-Volano	134.900	77.308	57,31%	57.592
Carnaroli	105.424	47.761	45,30%	57.663
Varie Lungo A	94.411	43.325	45,89%	51.086
TOTALE LUNGO A	768.750	420.335	54,68%	348.415
TOTALE LUNGO B	444.489	276.748	62,26%	167.741
TOTALE GENERALE	1.652.684	951.103	57,55%	701.581

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

CAMPAGNE PRECEDENTI

2011/2012	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile
Tondo	383.624	215.515	56,18%
Medio	52.228	28.392	54,36%
Lungo A	708.809	375.710	53,01%
Lungo B	446.792	266.284	59,60%
TOTALE	1.591.453	885.901	55,67%
2010/2011	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile
Tondo	386.683	256.830	66,42%
Medio	53.052	32.180	60,66%
Lungo A	646.177	440.897	68,23%
Lungo B	541.416	349.211	64,50%
TOTALE	1.627.328	1.079.118	66,31%
2009/2010	Disponibilità vendibile	Venduto	% rispetto al disponibile
Tondo	399.230	207.884	52,07%
Medio	58.179	33.025	56,76%
Lungo A	686.886	411.314	59,88%
Lungo B	529.738	291.046	54,94%
TOTALE	1.674.033	943.269	56,35%

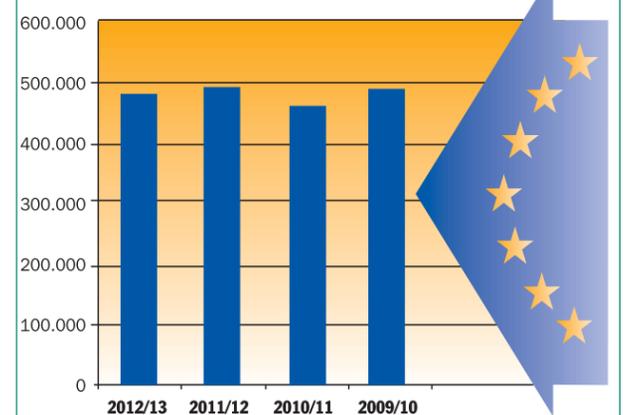
IMPORT & EXPORT UE

CERTIFICATI RILASCIATI AL 19/3/2013
(Dati espressi in tonnellate base di riso lavorato)

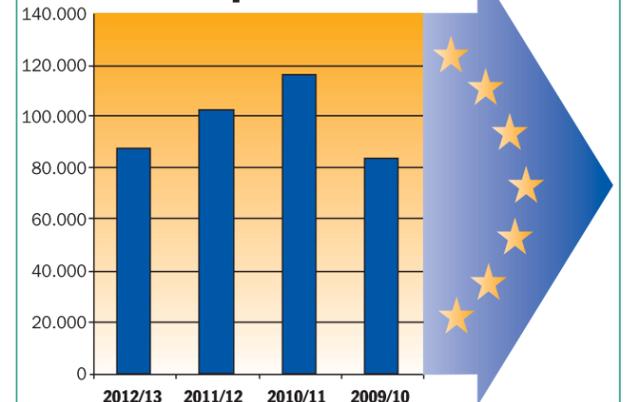
Paesi	Import	Paesi	Export
Regno Unito	131.528	Italia	58.916
Francia	82.807	Spagna	10.673
Paesi Bassi	53.378	Bulgaria	3.615
Polonia	31.495	Romania	3.279
Italia	29.505	Regno Unito	2.533
Germania	28.022	Portogallo	1.653
Spagna	26.390	Grecia	1.419
Portogallo	23.505	Francia	1.165
Belgio	14.476	Rep. Ceca	1.099
Romania	10.827	Germania	750
Svezia	10.805	Slovenia	567
Altri Ue	25.812	Altri Ue	1.735
TOTALE	468.550	TOTALE	87.404
<i>Rotture di riso</i>	<i>176.340</i>	-	-

IL CONFRONTO CON LE CAMPAGNE PRECEDENTI

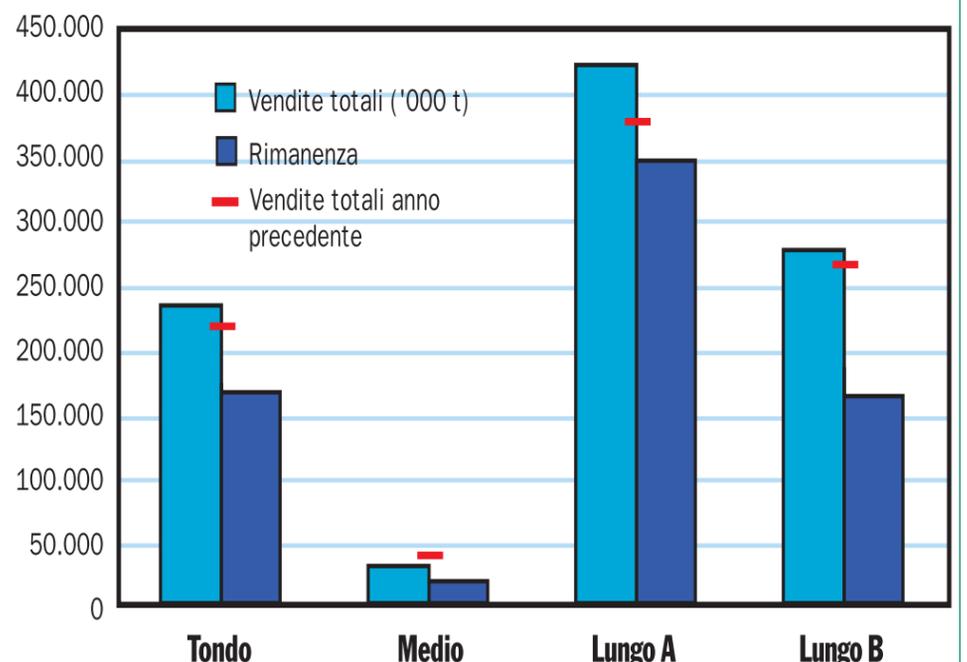
Import UE



Export UE

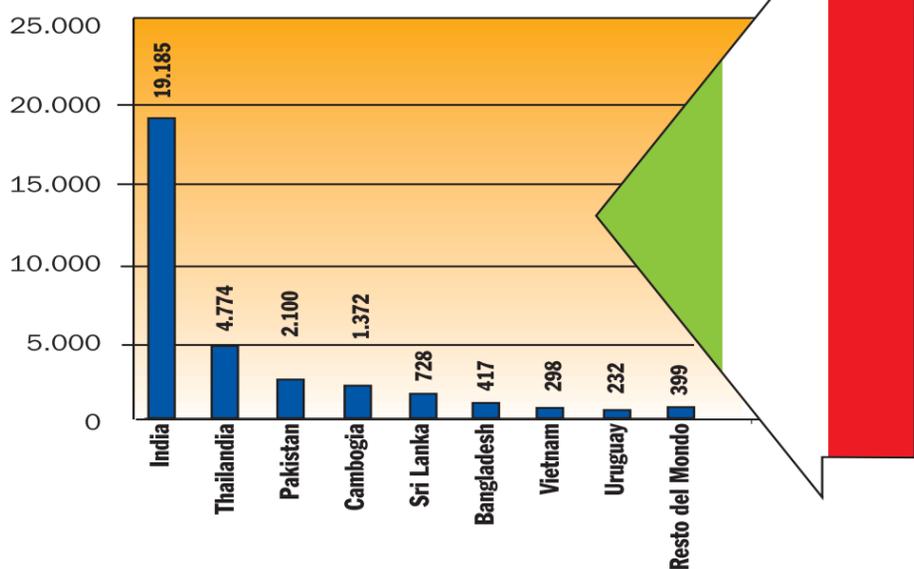


CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

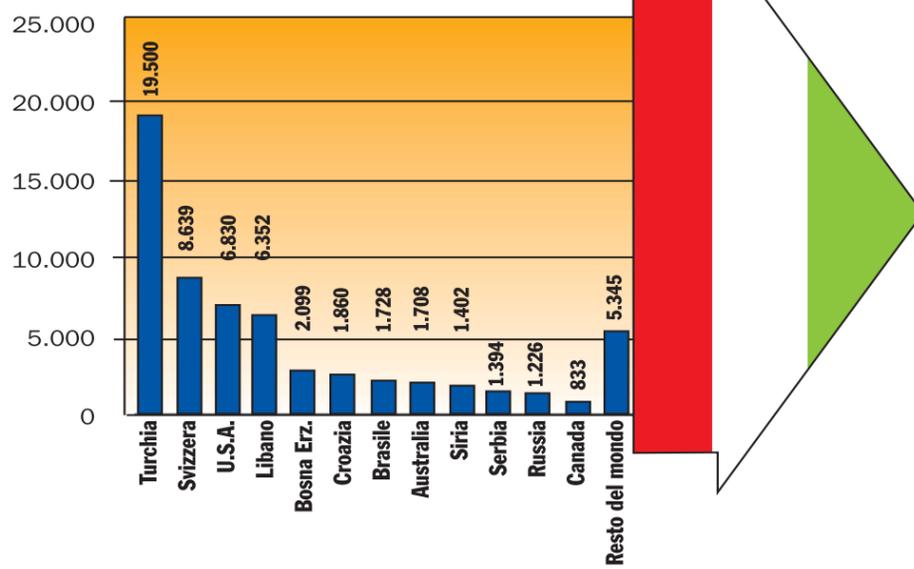


DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO AL 19/3/2013

Importazioni Italia



Esportazioni Italia



BORSA DI NOVARA

Risoni	25/02/2013		04/03/2013		11/03/2013		18/03/2013	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla	280	290	275	285	275	285	265	275
Selenio	295	310	285	300	285	300	275	290
Lido-Flipper	270	280	270	280	270	280	270	280
Ariete-Loto-Nembo	270	290	270	290	270	290	270	290
S. Andrea	280	300	280	300	280	300	280	300
Baldo	345	360	345	360	345	360	350	365
Roma	305	320	305	320	305	320	305	320
Arborio-Volano	300	325	305	330	305	330	305	330
Carnaroli	305	325	305	325	305	325	305	325
Thaibonnet-Gladio	280	290	280	290	280	290	280	290

BORSA DI VERCELLI

Risoni	26/02/13		05/03/13		12/03/13		19/03/13	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla, Centauro e similari	280	290	270	280	260	270	260	270
Selenio e similari	285	310	275	300	265	290	265	290
Flipper e similari	277	290	267	280	257	270	257	270
Loto, Nembo e similari	280	300	270	300	270	300	270	290
Augusto	300	310	300	310	300	310	300	310
S. Andrea	290	300	280	300	280	300	280	300
Roma	310	320	310	320	310	320	310	320
Baldo e similari	347	357	352	362	355	370	355	370
Arborio-Volano	305	335	300	330	300	330	300	330
Carnaroli e Karnak	325	340	315	340	305	330	305	330
Thaibon., Sirio, Gladio e sim.	283	293	283	293	283	293	283	293

PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI PAVIA

Risoni	27/02/13		06/03/13		13/03/13		20/03/13	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla (originario)	280	290	275	285	270	280	265	275
Selenio	292	305	287	300	282	295	277	290
Lido-Flipper e sim.	270	290	270	290	265	285	260	280
Padano-Argo	265	315	265	315	265	315	265	315
Vialone Nano	390	410	390	410	390	410	390	410
S. Andrea	285	300	285	300	285	300	285	300
Ariete-Loto e sim.	275	295	270	290	270	290	265	285
Roma	305	320	305	320	305	320	310	325
Baldo	355	370	355	370	355	370	360	375
Arborio-Volano	300	325	300	325	300	325	300	325
Carnaroli	305	325	305	325	305	325	300	320
Thai.-Gladio e sim.	275	290	275	290	275	290	275	290

BORSA DI MORTARA

Risoni	01/03/13		08/03/13		15/03/13		22/03/13	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Balilla	270	290	265	285	265	285	265	285
Selenio	280	300	275	295	275	295	275	295
Flipper-Alpe-Lido	260	280	255	275	255	275	255	275
Padano-Argo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vialone Nano	405	435	405	435	405	435	405	435
S. Andrea	280	300	280	300	280	300	280	300
Loto e similari	270	290	270	290	270	290	270	290
Ariete e similari	260	280	260	280	260	280	260	280
Augusto	295	320	290	315	290	315	290	315
Roma	310	325	310	325	310	325	310	325
Baldo	355	370	355	370	355	370	355	370
Arborio-Volano	290	325	290	325	290	325	290	325
Carnaroli	275	325	275	325	275	325	275	325
Thaibonnet	280	300	280	300	280	300	280	300
Altre indica	280	300	280	300	280	300	280	300

BORSA DI MILANO

Lavorati	26/02/13		05/03/13		12/03/13		19/03/13	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Arborio-Volano	730	780	730	780	730	780	730	780
Roma	745	775	745	775	745	775	745	775
Baldo	825	855	825	855	825	855	825	855
Ribe/Loto e sim.	660	700	660	700	660	700	660	700
S. Andrea	690	730	690	730	690	730	690	730
Thaibonnet e sim.	585	635	585	635	585	635	585	635
Vialone Nano	930	980	930	980	930	980	930	980
Padano-Argo	780	820	780	820	780	820	780	820
Lido e similari	655	695	655	695	655	695	655	695
Originario e sim.	595	645	585	635	585	635	585	635
Carnaroli	825	875	825	875	825	875	825	875
Parboiled Ribe	770	810	770	810	770	810	770	810
Parboiled Thaib.	715	735	715	735	715	735	715	735
Parboiled Baldo	910	940	910	940	910	940	910	940

IL RISICOLTORE

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

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

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

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

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 29 marzo 2013.
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente
dalla volontà dell'Editore e della redazione.
Informativa ai sensi dell'art. 7 D.Lgs. 196/2003.

I dati personali acquisiti sono trattati e utilizzati esclusivamente dall'Ente Nazionale Risi allo scopo di inviare la presente pubblicazione. In ogni momento è possibile avere accesso ai propri dati chiedendone l'aggiornamento o la cancellazione.



www.enterisi.it

Telefono	Tecnico	Sede di lavoro
320 43 25 357	Simone Boattin	Codigoro
320 43 25 358	Alessandra Bogliolo	Novara
320 43 25 359	Paola Castagna	Pavia
320 43 25 360	Massimo Zini	Pavia
320 43 25 361	Bruna Marcato	Mortara
320 43 25 362	Cesare Rocca	Vercelli
320 43 25 363	Carlotta Caresana	Vercelli
320 43 25 364	Lucio Zermianini	Isola della Scala
320 43 25 365	Sandro Stara	Oristano
320 43 25 367	Massimo Giubertoni	Novara
320 43 25 368	Franco Sciorati	Pavia

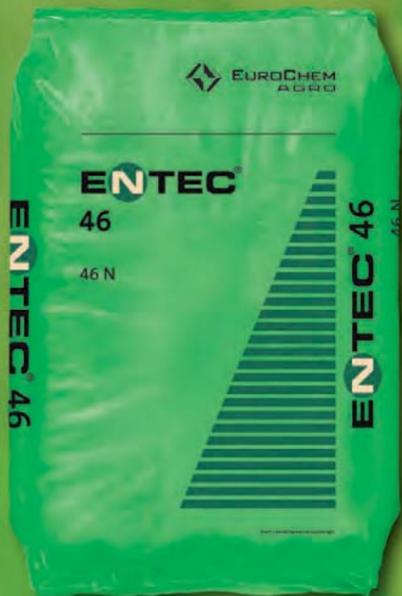
IL TROVAUFFICIO

Sede	Sede Centrale	Telefono	0161 257031	0382 24651	Città	27030 Castello d'Agogna	
Inirizzo	Via San Vittore, 40	Fax	02 30131188	Fax	0382 304820	Telefono	0384 90801 - 0384 2560204
Città	20123 Milano	E-mail	richieste@enterisi.it	E-mail	sez.pavia@entersisi.it	Fax	0384 294084 - 02 30132944
Telefono	02 8655111	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30 - 14.00-16.30	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30 - 14.00-16.30	E-mail	uff.mortara@entersisi.it
Fax	02 861372	Sede Sezione di Ferrara		Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni	Orari	Lun-Ven: 9.15-12.30 - 13.30-16.30
E-mail	info@entersisi.it	Inirizzo	Via Leoncavallo, 1	Sede Sezione di Vercelli		Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni
Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30 - 13.30-17.00	Città	44021 Codigoro	Inirizzo	Piazza Zumaglini, 11	Sede Servizio rese	
Servizi	Presidenza - Direzione Generale	Telefono	0533 713092	Città	13100 Vercelli	c/o Sala Contrattazione	
	Area mercati e Rapporti UE	Fax	0533 713405	Telefono	0161 257031	Inirizzo	Piazza Trieste 3
	Amministrazione - Personale	E-mail	sez.ferrara@entersisi.it	Fax	0161 213209	Città	27036 MORTARA
	URP - CED	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30 - 14.00-16.30	E-mail	sez.vercelli@entersisi.it	Telefono	0384 98672
Sede Centro Ricerche sul Riso		Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30 - 14.00-16.30	E-mail	rese.mortara@entersisi.it
Inirizzo	Strada per Ceretto, 4	Sede Sezione di Novara		Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni	Orari	Ven: 8.30-12.30
Città	27030 Castello D'Agogna	Inirizzo	Via Ravizza, 10	Sede Ufficio di Isola della Scala		Servizi	Rese alla lavorazione
Telefono	0384 25601	Città	28100 Novara	Inirizzo	Via Nazario Sauro, 9	Sede Ufficio di Oristano	
Fax	0384 98673	Telefono	0321 629895	Città	37063 Isola della Scala	Inirizzo	Via Ozieri, 21
E-mail	ccr.info@entersisi.it	Fax	0321 612103	Telefono	045 6630486	Città	09170 Oristano
Orari	Lun-Ven: 9.30-12.30 - 13.30-17.30	E-mail	sez.novara@entersisi.it	Fax	045 6639833	Telefono	0783 78641
Servizi	Biblioteca - Laboratori	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30 - 14.00-16.30	E-mail	uff.mantova@entersisi.it	Fax	0783 72557
Sede Centro Operativo		Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30 - 14.00-16.30	E-mail	uff.oristano@entersisi.it
Servizi	Emissione certificati	Sede Sezione di Pavia		Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni	Orari	Lun-Ven: 8.30-12.30
	Dichiarazioni esp.	Inirizzo	Via Calatafimi, 13	Sede Ufficio di Mortara c/o CRR			14.00-16.30
	Raccolta denunce e documenti	Città	27100 Pavia	Inirizzo	Strada per Ceretto 4	Servizi	Assistenza tecnica - Uff. Buoni

LA CONCIMAZIONE DEL RISO

ENTE[®]TEC

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



Entec[®] 26

Entec[®] 46

Entec[®] 13-10-20

Flexammon[®]

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



Flexammon[®] 19-0-35

Flexammon[®] 24-0-29

Flexammon[®] 32-0-18



EUROCHEM AGRO

EuroChem Agro Spa

Via Marconato 8 - I-20811 Cesano Maderno MB

Tel. 0362 512.1 - Fax 0362 512.301

www.EuroChemAgro.it - info.agro@EuroChemAgro.com