

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

 www.enterisi.it

Che la crisi diventi un'opportunità

Natalia Bobba

Ora, è stato detto più volte che la risicoltura italiana sta vivendo un periodo molto buio e sta attraversando una fase delicata.

Gli scenari geopolitici, gli aumenti dei costi di produzione, gli investimenti fatti negli ultimi anni, vanno a generare stati d'animo di grande incertezza, precarietà e timori sul futuro delle imprese della filiera del riso nazionale. Insomma, stiamo vivendo quella che semplicemente viene definita grave crisi!

Dal greco "krisis" ovvero scelta, decisione, cambiamento. Chi non si ricorda la crisi del 1986 che investì come un uragano il mondo dell'oenologia e quindi della viticoltura italiana? Ci furono decessi a causa dell'uso improprio di metanolo per aumentare la gradazione alcolica, danni incalcolabili all'immagine del vino italiano.

Ebbene, fu proprio quella grave crisi a stimolare la rinascita e il rinnovamento del mondo enologico del Piemonte e dell'Italia, passando da una produzione di massa a una molto più qualificata, riconquistando i mercati mondiali e trasformando la crisi in una vittoria del Made in Italy.

Perché allora non provare anche con il riso? Certo scenari diversi, realtà ed epoche diverse, ma perché non cercare mercati e sbocchi alternativi dai soliti? Mercati difficili, perché fortemente identitari come il Giappone ad esempio.

Alla 51ª edizione di FOODEX 2026 (la principale fiera agroalimentare in Asia) a Tokio, l'Ente Nazionale Risi ha presentato con uno stand istituzionale che ha attirato l'attenzione di tantissimi visitatori.



CONTINUA A PAG. 7

EMERGENZA Occorre modificare il regolamento SPG che penalizza il nostro riso

Pressing sull'Unione europea

Le soglie proposte non sono funzionali al benessere della filiera

Un pressing tenace per costringere le Istituzioni europee a dare ascolto al grido d'aiuto dei risicoltori. È quello di cui si è reso protagonista l'Ente Nazionale Risi, al fianco del Ministero dell'Agricoltura, della Sovanità alimentare e delle Foreste, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, delle organizzazioni sindacali agricole, del COIPA-COGECA e del FERMI. L'attività diplomatica è stata particolarmente intensa e l'Ente Nazionale Risi ha ribadito in tutte le sedi la propria posizione netta contro un regolamento SPG che mette a rischio la sopravvivenza della risicoltura europea, spostando

la battaglia definitiva nella Plenaria del Parlamento Europeo come ultima sede utile per ripristinare la legalità economica nel settore.

I suoi uffici tecnici, inoltre, hanno elaborato simulazioni di calcolo per dimostrare al Parlamento europeo, alla Commissione e al Consiglio che le soglie proposte non sono funzionali al benessere del comparto, segnalando puntualmente come solo parametri più stringenti possano rispondere temporaneamente alle esigenze del settore, proteggendolo dalle importazioni massicce provenienti da Cambogia e Myanmar.

Alle pag. 6-7

Autorizzazioni in deroga

Anche quest'anno il Ministero della Salute si è espresso a favore del comparto risicolo, autorizzando in deroga dei principi attivi indispensabili per far fronte ad alcune situazioni di emergenza fitosanitaria presenti nelle nostre risaie. Si tratta di RIFIT® 2026, contenente la sostanza attiva pretiloraz, AURA® 2026, contenente la sostanza attiva profloridim, e AVANZA® 2026 (reg. n. 1924/9), contenente la sostanza attiva benzobicyclon.

A pag. 5

L'ANNIVERSARIO E' stato creato nel 1946 dall'agricoltore e breeder Domenico Marchetti

Il riso Arborio festeggia gli 80 anni

Monitorato l'import

Ogni anno in Europa si importano ormai circa 1.700.000 tonnellate di riso da Paesi extra UE. Di queste, oltre 500.000 t sono di riso già confezionato. La Federazione Europea delle Industrie Risiere ed Ente Nazionale Risi hanno voluto effettuare un lavoro congiunto di controllo della qualità dei campioni.

A pag. 10

Quest'anno, si celebra l'ottantesimo anniversario della nascita e dell'introduzione sul mercato della varietà di riso "Arborio", creata dall'apassionato agricoltore e breeder Domenico Marchetti nel 1946. Questi scelse la varietà Vialone, selezionata da Ettore de Vecchi nel 1903, particolarmente apprezzata per la qualità del suo granello, come parentale femminile per questo fortunato incrocio, mentre utilizzò come parentale maschile la varietà Lady Wright, caratterizzata da un granello

di forma allungata rispetto a quello della maggior parte delle varietà precedentemente coltivate in Italia, introdotta dagli Stati Uniti nel 1925, frequentemente usata negli incroci artificiali realizzati in quel periodo.

Grazie a questo incrocio fu così ottenuta una delle prime varietà a granella Lungo A "da mercato interno", con una struttura totalmente piriforme, che risultava all'epoca la varietà con il granello più grosso sul mercato.

Alle pag. 2-3

AVVISO PER I RISICOLTORI

Modalità di invio della denuncia di superficie

Premesso che la denuncia di superficie in formato cartaceo è allegata a questo numero de "Il Riscicolto", come di consueto l'Ente Nazionale Risi ha inviato la richiesta di presentazione della denuncia di superficie alle caselle PEC di tutti i risicoltori.

La mail che ogni risicoltore ha ricevuto nella casella PEC contiene un link sicuro che gli permette di compilare diretta-

mente (senza la necessità di usare codici o password) la propria denuncia, anche usando lo smartphone o un tablet.

Invitiamo i risicoltori ad utilizzare questa modalità, pensata per rendere meno gravosi i propri adempimenti burocratici, e a segnalarci eventuali problemi che dovessero rilevare per consentirci di offrire un servizio migliore.

I risicoltori dovranno indicare, per ogni varietà seminata, se si tratta di riso che si intende assoggettare al sistema di tracciabilità varietale del riso "CLASSICO", cliccando sul relativo pulsante oppure se si tratta di riso "In conversione ad agricoltura biologica" o di riso "Biologico", cliccando sui rispettivi pulsanti.

La corretta indicazione della modalità di semina (in acqua, interrata, con pacchiamatura) con la relativa superficie è fondamentale per consentire all'Ente di calcolare il rispetto del dosaggio minimo di semente cer-

tificata previsto dal D.M. 8 novembre 2018 per i risicoltori che intendano aderire al sistema di tracciabilità varietale del riso "CLASSICO", i quali, tassativamente entro il 20 luglio 2026, dovranno:

• compilare l'istanza di adesione al riso "CLASSICO"; scaricando il modulo che è disponibile sul sito web dell'Ente (www.enterisi.it), e consegnarla ai nostri uffici insieme alla denuncia di superficie oppure

• accedere al portale web dell'Ente, utilizzando il link rice-

vuto per PEC, e compilare la denuncia di superficie, cliccando sul pulsante "CLASSICO" per la varietà che si intende assoggettare al sistema di tracciabilità varietale del riso "CLASSICO"; in questo modo l'istanza di adesione al riso "CLASSICO" verrà compilata in automatico dal sistema informatico a condizione che venga rispettato il dosaggio minimo di semente certificata previsto dal D.M. 8 novembre 2018.

Attenzione: si ricorda che la denuncia potrà essere presentata solo utilizzando gli ettari come unità di misura.

DUALITEC®



PROTEZIONE TOTALE DELL'AZOTO
IN OGNI GRANULO

La pianta di questa varietà presenta una taglia piuttosto elevata con un culmo, che supera

l'altezza di 1,2 metri, piuttosto robusto e di grande diametro (4-6 mm), che conferisce una discreta resistenza all'alteamento

Flipp Haxhari,
Enrico Cantaluppi

«Ho scoperto che la differenza non sta nel modello di gestione, bensì nella qualità del riso», scrisse Thomas Jefferson, politico, scienziato e architetto statunitense e l'uomo che diventò il terzo presidente degli Stati Uniti d'America, dopo aver attraversato, in qualità di diplomatico in Francia, il Nord Italia e aver assaggiato il tipico risotto italiano.

Era proprio questa unità del nostro riso e la sua fama di qualità che aveva oltrepassato i confini della Penisola e fatto conoscere e apprezzare il prezioso chicco del riso italiano in tutto il mondo. Una qualità dettata, costruita e cristallizzata nei secoli mediante l'accurata attenzione e coltivazione e attraverso una miriade scelta e selezione in campo fatta all'inizio dai mercatologi e appassionati coltivatori e successivamente dai visionari breeder: per arrivare ai primi anni Trenta, con l'avvento della fortunata neonata tecnica di ibridazione artificiale, quando si affacciano sulla scena le prime varietà italiane che hanno permesso alla risicoltura italiana di differenziarsi da tutto il resto e a cristallizzare l'eccellente qualità del nostro riso. Grazie a questa effervescente attività di ricerca genetica nasce la vera e propria eccellenza del riso "made in Italy" con varietà di nicchia come il Vialone Nano (1937), Carnaroli (1941), Arborio (1946) e molte altre varietà di riso che hanno fatto salire il prodotto nostrano sul piedistallo dell'eccellenza e della storia e ancora oggi sono pilastri della nostra risicoltura.

L'anniversario

Quest'anno, si celebra l'ottantesimo anniversario della nascita e del fondamento sul mercato di una di queste eccellenze: la varietà di riso "Arborio", creata dall'appassionato agricoltore e breeder, Domenico Marchetti nel 1946, incoraggiando la varietà Vialone con Lady Wright. La varietà discendente da questo fortunato incrocio, l'Arborio, conosciuta anche per il granello "superfino" più grosso dell'epoca era molto apprezzata (assieme al Carnaroli che era nato un anno prima) da tutte le riserie, e ha riscontrato negli anni un grande successo presso i consumatori, affermandosi come una delle più estese e apprezzate varietà nazionali da risotto, nota e ammirata non soltanto in Italia ma anche all'estero.

Infatti, sebbene la varietà Carnaroli sia sicuramente la più rinomata varietà da risotto a livello nazionale, la varietà Arborio ha saputo farsi conoscere e apprezzare anche oltre i nostri confini diventando di fatto la varietà di riso italiana "di massa" e, dunque, più nota al mondo.

La scelta di Marchetti

Domenico Marchetti, breeder talentuoso costituente dell'Arborio (come anche di molte altre varietà di successo: S. Domenico, Giovanni Marchetti, Arborio Precoce, Arborio Gigante, Pietrina Marchetti e Rosa Marchetti), scelse la varietà Vialone, selezionata da Ettore de Vecchi nel 1903, particolarmente apprezzata per la qualità del suo granello, come parentale femminile per questo fortunato incrocio, mentre utilizzò come parentale maschile la varietà Lady Wright, caratterizzata da un granello di forma allungata rispetto a quello della maggior parte delle varietà precedentemente coltivate in Italia, introdotta dagli Stati Uniti nel 1925, che peraltro è stata frequentemente usata in questo particolare incrocio.

Tabella 1. Le caratteristiche nutrizionali della varietà Arborio

	Sbramato	Pilato
Proteine (g/100g)	9,84	8,90
Lipidi (g/100g)	2,70	0,35
Carboidrati (g/100g)	84,51	89,76
Fibra (g/100g)	1,01	0,32
Ceneri (g/100g)	1,94	0,67

per modificare la tipologia esistente di granello tondo.

Grazie a questo incrocio fu così ottenuta una delle prime varietà a granello lungo "A" da mercato interno; con una struttura totalmente perlata, che risultava all'epoca la varietà con il granello più grosso sul mercato.

Il nome "Arborio" fu scelto in omaggio al paese del Vercellese in cui Marchetti era nato (nel 1903) e in cui la varietà fu selezionata, testimoniando uno stretto legame tra risicoltura e territorio. Infatti, non era inconsueto a quei tempi che le varietà recassero nel nome riferimenti geografici al luogo in cui avevano avuto origine o riferimenti alla loro origine nazionale, così come ad esempio la varietà Vialone (di Sant'Alessio con Vialone), o le varietà Mantova, Mortara, Novara, Roma, Bologna, ecc.

Grazie alle sue qualità organolettiche, l'Arborio ha saputo estendersi e diffondersi ben presto oltre i confini del comune e della re-

gione in cui è nato, tanto da risultare seminato in tutte le province risicole del Belpaese, in diversi Paesi europei e anche in alcuni stati extra-europei.

Le caratteristiche della varietà

La pianta della varietà Arborio presenta una taglia piuttosto elevata, sebbene inferiore a quella di altre varietà dell'epoca, con un culmo, che supera l'altezza di 1,2 metri, piuttosto robusto e di grande diametro (4-6 mm), che conferisce una discreta resistenza all'alteamento. In fase di maturazione si distingue per la caratteristica pigmentazione rossostra delle glumelle, villose ma prive di ariste. Il colore delle glumelle non è uniforme, ma più evidente nella zona apicale, e risulta di un rosso più acceso rispetto a quello della varietà Carnaroli (tendente al marrone), sebbene possa presentare una certa variabilità a seconda delle condizioni di crescita e della stagione. La pannocchia, ben eserta, supera i 20 cm di lunghezza.

Si tratta di una varietà medio-tardiva, con un ciclo semina-germinazione di circa 100 giorni e un ciclo se-



Del granello

Il riso Arborio presenta un chicco grosso con una perla molto estesa (quasi tutto il granello), caratterizzato da un basso contenuto di amiloso (18%) e da una media coltosità, il quale risulta particolarmente

teristicamente ammesse per le altre varietà del gruppo omonimo.

Le dimensioni del chicco, decisamente superiori alla media, con un peso medio dei 1.000 semi pari a circa 45 g (35 g per lo sbramato), contribuiscono a conferire ad esso una buona tenuta alla cottura e a renderlo uno dei migliori risi da risotto, tuttavia si presta molto bene anche ad altri utilizzi culinari, in antipasti, timballi, insalate e contorni.

Il successo della varietà Arborio

La varietà, ceduta all'Enballo, decisamente superiore alla media, con un peso medio dei 1.000 semi pari a circa 45 g (35 g per lo sbramato), contribuiscono a conferire ad esso una buona tenuta alla cottura e a renderlo uno dei migliori risi da risotto, tuttavia si presta molto bene anche ad altri utilizzi culinari, in antipasti, timballi, insalate e contorni.

La varietà capofila del gruppo omonimo

Benché fosse nata nella Baraggia Vercellese, la varietà conobbe un ottimo successo anche nel Ferrarese e nella zona del Delta del Po, dove nel 1964 arrivò a coprire la quasi

totalità della superficie a riso (9.000 ha circa) e dove è tuttora coltivata.

Oggi, complice la competizione con numerose varietà più moderne, appartenenti allo stesso gruppo merceologico e quindi commercializzabili con la medesima denominazione, la coltivazione di questa varietà ha subito un forte ridimensionamento e la superficie totale coltivata nel 2025 ammontava a soli 119,47 ettari, a fronte di un totale di 19.335,71 ha per l'intero gruppo di cui la varietà Arborio è capofila.

Infatti, il gruppo "Arborio" comprende ben 21 varietà (Registro Varietale D.Lgs. 131/2017 per l'antana agraria in corso (2025/2026) aggiornato al 28 agosto 2025), 13 delle quali risultano essere state coltivate nel 2025.

L'elenco aggiornato delle varietà similari incluse nell'omonimo gruppo, il cui prodotto può (le deve) essere commercializzato sul territorio nazionale utilizzando esclusivamente il nome della varietà capofila, è pubblicato periodicamen-

Tabella 2. Superficie investita (in ha) della varietà Arborio negli anni (dal 1946 ad oggi)

ANNI	194 #	1950	1960	1970	1980	1990	2000	2010	2020	2025
Arborio	143,0	5.080,0	16.629,0	36.000,0	18.368,0	18.085,5	5.773,0	1.208,0	661,8	119,5
Volano (dal 1972)	=	=	=	=	543,0	6.540,0	16.837,9	17.105,7	6.844,0	349,7
Varietà similari (dal 2010)	=	=	=	=	=	=	=	=	12.471,65	18.866,51

80° compleanno Arborio

Enrico Marchetti, attraverso l'incrocio della varietà Vialone con la Lady Wright e la varietà fu selezionata: testimonia lo stretto legame tra risicoltura e territorio



Tabella 3. Confronto di produzione fra la varietà capofila (Arborio) e la media di tutto il gruppo Arborio

PERIODO DI ANALISI	MEDIA		MEDIA	
	1986-1988		2022-2024	
Varietà	ha	q/ha	ha	q/ha
ARBORIO CLASSICO	20.596,6	55,8	135,1	1,20
Gruppo Arborio (16 varietà diverse)		Gruppo Arborio	18.189,6	54,6

ciabilità sia garantita e riconosciuta sul proprio sito istituzionale all'interno del cosiddetto "Registro Varietale", così come previsto dalla normativa attuale sul mercato interno del riso.

A differenza di quanto avveniva in passato, tali varietà non possono quindi essere più commercializzate con il proprio nome ma solo con la denominazione "Arborio", mentre soltanto il prodotto della varietà capofila a cui tra-

dicazione Geografica Protetta nel Delta del Po, a centinaia di chilometri di distanza dal luogo che le ha dato i natali.

La disponibilità di numerose varietà similari, più moderne sotto diversi aspetti, ha sovente portato gli agricoltori a prediligere queste ultime, perché presentano vantaggi agronomici legati principalmente alla taglia inferiore, a maggiore resistenza all'alteamento e, anche, alle malattie e, in alcuni casi, alla tolleranza agli erbicidi. Tuttavia le varietà similari introdotte negli anni non mostrano una sostanziale differenza in termini produttivi rispetto alla varietà capofila (Tabella 3), né una maggiore capacità di adattamento alle diverse condizioni e agli stress ambientali. Nonostante le varietà in commercio siano già nu-

merose, l'attività di miglioramento genetico può e deve ancora offrire il proprio contributo, lavorando non solo sugli aspetti produttivi ma anche e soprattutto sulla tolleranza a condizioni di stress biotico e abiotico, in modo da consentire alla risicoltura italiana di fare un salto in avanti e affrontare al meglio i rischi di adattamento con strumenti adeguati alle caratteristiche legate ai cambiamenti climatici.

In tabella 4 è riportato



l'elenco delle varietà agronomiche similari dell'Arborio, il cui prodotto deve utilizzare la denominazione dell'alimento di cui all'articolo 5, comma 1, del decreto legislativo 4 agosto 2017, n. 131, con i dati relativi alle caratteristiche del granello di ciascuna di esse, tratto dal Registro Varietale D.Lgs. 131/2017

per l'annata agraria 2025/2026 aggiornato al 28 agosto 2025.

La tabella 5 tratta dal Registro Varietale D.Lgs. 131/2017 per l'annata agraria 2025/2026 aggiornato al 28 agosto 2025) riporta, invece, le descrizioni morfologiche del granello di tutte le varietà similari dell'Arborio.

te da Ente Nazionale Risi sul proprio sito istituzionale all'interno del cosiddetto "Registro Varietale", così come previsto dalla normativa attuale sul mercato interno del riso.


A differenza di quanto avveniva in passato, tali varietà non possono quindi essere più commercializzate con il proprio nome ma solo con la denominazione "Arborio", mentre soltanto il prodotto della varietà capofila a cui tra-

Tabella 5. Caratteristiche delle varietà incluse nella denominazione dell'alimento Riso Arborio

CARATTERISTICHE delle varietà incluse nella denominazione dell'alimento RISO ARBORIO										
Nome	Lambrezza	Ferrea	Genocosa	Pala	Ortolina	Roine	Zatta	Stivato	Altre caratteristiche	
ALERAMO	molto larga	semi affilata	molto genosa	contale molto estesa	avanzo o breve	regolare	chilagra	schifocata	---	---
ANTEO CL.	larga	semi affilata	genosa	molto estesa	chilagra	regolare	regolare	knodiggrato	---	---
ARBORIO	molto larga	semilunata	molto genosa	contale estesa	avanzo	proscioccato	chilagra	schifocata	---	---
BRAMANTE	larga	semi affilata	molto genosa	molto estesa	chilagra	regolare	regolare	schifocata	---	---
CL100	larga	semi affilata	molto genosa	contale molto estesa	avanzo	regolare	regolare	knodiggrato	---	---
CL188	molto larga	semilunata	molto genosa	contale estesa	avanzo	regolare	chilagra	knodiggrato	---	---
CL110	larga	semilunata	genosa	contale poco estesa	avanzo	regolare	chilagra	knodiggrato	---	---
COLONNEL LO	larga	semi affilata	genosa	contale molto estesa	avanzo	regolare	chilagra	knodiggrato	---	---
GENERALE	molto larga	semilunata	molto genosa	contale estesa	avanzo	proscioccato	chilagra	knodiggrato	---	---
GRIFONE	larga	semi affilata	molto genosa	contale molto estesa	chilagra	proscioccato	regolare	knodiggrato	---	---
ILSIO	6,9	3,4	2,0	0,74	molto estesa	---	---	---	---	
ILSIR	6,7	3,3	2,0	0,71	molto estesa	---	---	---	---	
ILSIO	6,8	3,5	2,0	0,76	molto estesa	---	---	---	---	
COLONNELLO	6,7	3,3	2,0	0,69	molto estesa	---	---	---	---	
GENERALE	6,6	3,4	2,0	0,74	molto estesa	---	---	---	---	
GRIFONE	6,9	3,2	2,1	0,69	molto estesa	---	---	---	---	
INCANTO	6,7	3,3	2,0	0,67	molto estesa	---	---	---	---	
SARIELA	6,7	3,3	2,0	0,80	molto estesa	---	---	---	---	
LASKIZI	6,6	3,1	2,1	0,72	molto estesa	---	---	---	---	
MERITO PV	6,8	3,2	2,1	0,65	molto estesa	---	---	---	---	
WIKOKE	6,7	3,3	2,0	0,74	molto estesa	---	---	---	---	
MIZI	6,7	3,3	2,1	0,72	molto estesa	---	---	---	---	
SPAZIO	7,1	3,4	2,1	0,65	molto estesa	---	---	---	---	
TELEMACO	6,8	3,3	2,0	0,68	molto estesa	---	---	---	---	
VOLANO	7,1	3,4	2,1	0,80	molto estesa	---	---	---	---	
VOLTA	6,8	3,3	2,1	0,69	molto estesa	---	---	---	---	
VULCANO	6,7	3,2	2,1	0,72	molto estesa	---	---	---	---	

Tabella 4. Elenco e caratteristiche delle varietà incluse nella denominazione dell'alimento Riso Arborio

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: RISO ARBORIO					
Caratteristiche del granello	lunghezza (mm)	larghezza (mm)	rapporto lunghezza/larghezza	consistenza (kg/cm ³)	perla
valori di riferimento	6,6 ± 7,2	3,2 ± 3,4	2,0 ± 2,2	0,65 ± 0,80	molto estesa
Varietà					
ALERAMO	7,1	3,4	2,1	0,79	molto estesa
ANTEO CL.	7,1	3,4	2,1	0,65	molto estesa
ARBORIO	6,9	3,3	2,1	0,72	molto estesa
BRAMANTE	7,2	3,4	2,1	0,72	molto estesa
ILSIO	6,9	3,4	2,0	0,74	molto estesa
ILSIR	6,7	3,3	2,0	0,71	molto estesa
ILSIO	6,8	3,5	2,0	0,76	molto estesa
COLONNELLO	6,7	3,3	2,0	0,69	molto estesa
GENERALE	6,6	3,4	2,0	0,74	molto estesa
GRIFONE	6,9	3,2	2,1	0,69	molto estesa
INCANTO	6,7	3,3	2,0	0,67	molto estesa
SARIELA	6,7	3,3	2,0	0,80	molto estesa
LASKIZI	6,6	3,1	2,1	0,72	molto estesa
MERITO PV	6,8	3,2	2,1	0,65	molto estesa
WIKOKE	6,7	3,3	2,0	0,74	molto estesa
MIZI	6,7	3,3	2,1	0,72	molto estesa
SPAZIO	7,1	3,4	2,1	0,65	molto estesa
TELEMACO	6,8	3,3	2,0	0,68	molto estesa
VOLANO	7,1	3,4	2,1	0,80	molto estesa
VOLTA	6,8	3,3	2,1	0,69	molto estesa
VULCANO	6,7	3,2	2,1	0,72	molto estesa



 **Rifit[®] 2026**
Torna alla carica

Selettivo
sulla coltura

Efficace su giovani,
alisme e ciperacee

Con effetto
residuale

Ideale per costruire ogni piano di diserbo

syngenta[®]



SCOPRI DI PIÙ

MINISTERO DELLA SALUTE Ecco i prodotti che si possono impiegare per situazioni di emergenza fitosanitaria

Le autorizzazioni in deroga del 2026

Utilizzabili per 120 giorni Rifit 2026 (pretiactlor), Aura 2026 (profoxydim) e Avanza 2026 (benzobicyclon)

Marco Romani,
Eleanora Minniti

Anche quest'anno il Ministero della Salute si è espresso a favore del comparto risicolo, autorizzando in deroga dei principi attivi indispensabili per far fronte ad alcune situazioni di emergenza fitosanitaria presenti nelle nostre risaie.

RIFIT 2026

Con Decreto Dirigenziale del 2 febbraio 2026, ai sensi dell'art. 53, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1107/2009, il Ministero della Salute ha autorizzato in deroga per situazioni di emergenza fitosanitaria per l'impiego su riso il prodotto fitosanitario RIFIT® 2026 (reg. n. 19241), contenente la sostanza attiva pretiactlor, per un periodo di 120 giorni a partire dalla data del decreto e fino al 29 giugno 2026.

RIFIT® 2026 è un erbicida selettivo per il riso, appartenente alla famiglia chimica delle cloracetammide, caratterizzato da un meccanismo di azione che inibisce la sintesi degli acidi grassi a lunga catena (HRAC 15). L'erbicida viene attivato a partire dall'acqua in parte per via radicale ed è caratterizzato da azione residuale, particolarmente importante per coprire la scarsità di emergenza delle infestanti del riso.

RIFIT® 2026 consente di controllare un ampio numero di specie infestanti quali *Alisma* spp., *Cyperus difformis* L., *Echinochloa* spp., *Eleocharis* spp., *Heteranthera limosa* (Sw.) Willd., *Heteranthera reniformis* Ruiz & Pav. e *Schoenoplectus mucronatus* (L.) Palla. Inoltre, esercita una efficace attività preventiva contro le Algaie azzurre tipo *Cyanophyceae*, etc.).

Il prodotto può essere impiegato in pre-semina e/o in

Stadio minimo di sviluppo del RISO	Stadio di sviluppo dei GIOVANI	Dose AURA 2026 litri/ha	Volume d'acqua litri/ha	Dose DASH HC (concentrazione)
5 foglie ben radicato	Da 3 foglie a 2 culmi di accrestimento, con massimo di 3 foglie per culmo di accrestimento	0,4	200-300	0,2-0,25%
Inizio accrestimento (1-2 culmi ben formati)	Da 3 foglie a 3-5 culmi di accrestimento con un massimo di 4 foglie nel culmo più vecchio	0,5		0,25-0,3%
Pieno accrestimento	Pieno accrestimento	0,6-0,8		0,3-0,35%
Fine accrestimento	Fine accrestimento	1,0		0,3-0,4%

post-emergenza. Nelle applicazioni di pre-semina è necessario intervenire circa un mese prima della semina del riso, impiegando il prodotto alla dose di 0,2-0,5 l/ha; occorre trattare con acqua sommersa, mantenendola a forma ferma, per 4-6 giorni. In seguito, è importante mantenere il terreno sommerso fino alla semina. Dopo la germinazione del riso, quando la coltura ha raggiunto un'altezza di 13 cm, è richiesto di effettuare un'asciutta totale per l'acqua per 3-4 giorni, ristabilendone in seguito il livello.

In post-emergenza l'applicazione deve avvenire su risaia asciutta, trattando alla dose di 2 l/ha a partire dalla 1ª foglia del riso.

AURA 2026

Successivamente, mediante il Decreto Dirigenziale del 17 febbraio 2026, il Ministero della Salute ha autorizzato AURA® 2026 (reg. n. 19241), contenente la sostanza attiva profoxydim, per un periodo di 120 giorni a partire dal 01 aprile 2026 e fino al 29 giugno 2026.

AURA® 2026 è un erbicida di post emergenza selettivo per il riso, appartenente alla famiglia chimica dei ciclopropani, facente parte del gruppo degli Inibitori dell'Acetil-Coenzima A Carbossilasi (ACCAS) (HRAC 1). Il prodotto presenta un'efficacia nei confronti delle infestanti del genere *Echinochloa* (giovani), quali *Echinochloa crus galli* L. P.Beauv., *Echinochloa oryzoides* (Ard.) Fritsch, *Echinochloa colonum* (L.) Link, nonché nei confronti di *Panicum dichotomiflorum* Michx.

Dotato di attività sistemica, l'erbicida viene assorbito prevalentemente dalle foglie e parzialmente dalle radici delle infestanti, da qui viene traslocato nei punti di crescita delle stesse. L'effetto erbicida si manifesta dopo alcuni giorni, mentre la morte dell'infestante avviene entro 14-21 giorni dal trattamento. AURA® 2026 è efficace solo nei confronti dei giovani presenti al momento del trattamento e, pertanto, le infestanti che emergono successivamente non vengono controllate.

È consentita una sola applicazione dell'erbicida per stagione, da effettuarsi entro la fine della fase di accrestimento. La dose d'im-

piego varia a seconda dello stadio minimo di sviluppo del riso e delle infestanti, così come riportato in etichetta (si veda la tabella).

AURA® 2026 deve sempre essere utilizzato in miscela estemporanea con lo specifico coadiuvante DASH® HC, impiegando da 200 a 300 litri di acqua per ettaro, evitando sovrapposizioni. La dose del coadiuvante specifico DASH® HC da aggiungere è in funzione del quantitativo di acqua distribuito per ettaro: un sottodossaggio può provocare fitotossicità, mentre un sottodossaggio riduce l'efficacia erbicida.

L'intervento va eseguito su risaia sgrondata, in modo da esporre le infestanti al trattamento, ristabilendo poi il normale livello dell'acqua 3-5 giorni dopo l'applicazione.

AVANZA 2026

Infine, tramite Decreto Dirigenziale del 2 marzo 2026 il Ministero ha autorizzato AVANZA® 2026 (reg. n. 19249), contenente la sostanza attiva benzobicyclon, per un periodo di 120 giorni a partire dalla data del decreto e fino al 29 giugno 2026.

Al Forum della Cucina Italiana grande interesse per il nostro riso

Nei giorni 29 e 30 marzo, si è svolto a Manduria (BR) presso la Masseria Li Reni il "Forum della Cucina Italiana" edizione speciale degli eventi "Forum in Masseria". La rassegna economica e politica, voluta e organizzata da Bruno Vespa e Comin & Partners a partire dal 2021, è ormai giunta alla sesta edizione raccogliendo sempre grandi consensi e spunti di analisi e considerazioni su argomenti e tematiche di attualità, grazie anche alla presenza di ospiti altamente qualificati.

L'iniziativa ha voluto rendere omaggio alla Cucina Italiana no-

minata Patrimonio Immaterialle dell'Umanità Unesco lo scorso dicembre grazie all'importante ruolo e sostegno da parte del Ministero dell'Agricoltura.

Le tematiche affrontate durante i numerosi panel sono state molteplici. Ha fatto onore l'invito rivolto alla presidente Natalia Bobba che in rappresentanza dell'Ente Nazionale Risi è intervenuta nel panel focalizzato sulla tematica "La dieta mediterranea come modello alimentare sano e sostenibile a livello internazionale". La presidente Bobba ha potuto così portare la propria testimonianza

sull'importanza fondamentale del riso, quale alimento posto proprio alla base della iconica piramide alimentare secondo le regole della dieta mediterranea. Le virtù organolettiche e salutistiche del riso, cereale privo di glutine (con il mais) fanno sì che sia anche l'alimento fondamentale nelle diete per chi soffre di patologie di intolleranze al glutine, sempre più frequenti soprattutto nell'infanzia.

Durante il dialogo con il direttore Bruno Vespa, è stato rimarcato il valore qualitativo del riso italiano dovuto alle caratteristiche intrinseche delle nostre varietà, alle



metodologie di coltivazione, all'attenzione nell'uso di prodotti di sintesi e all'origine genetica dei terreni della pianura padana dove sono oltre il 95% delle coltivazioni risicole italiane.

Il plauso ed il numero e l'attento pubblico presente, ha evidenziato ancora una volta quanto curiosità e fascino possa suscitare tutto ciò che riguarda il riso e il suo immenso mondo.

maggiore si consiglia di mantenere le camere allagate e chiuse per i successivi 8-10 giorni.

Nelle normali condizioni di impiego AVANZA® 2026 risulta selettivo per il riso ed è compatibile con la maggior parte delle varietà di riso registrate. In caso di applicazioni su varietà di riso di recente introduzione o poco conosciute, si consiglia di effettuare un saggio preliminare su piccola superficie e attendere 7-10 giorni per valutare l'effettiva selettività varietale sulla coltura oggetto del trattamento erbicida. Si consiglia di non utilizzare il prodotto sulla varietà di riso CL 125 HP.

L'autorizzazione in deroga di questi principi attivi rappresenta un ulteriore importante strumento in mano ai risicoltori per contrastare la diffusione di alcune infestanti in risaia.

Grazie al suo meccanismo d'azione alternativo, RIFIT® 2026 rappresenta l'unico erbicida in grado di controllare in modo efficace le popolazioni di *Alisma* spp. multi-resistenti. La presenza di questo principio attivo continuerebbe a ridurre le popolazioni della tecnica della semina in acqua nell'areale nord del distretto risicolo del Nord-Ovest, contribuendo a garantire una buona disponibilità della risorsa idrica per tutto il territorio risicolo più a valle, alimentando colature e fontani.

La sensibilità prolungata nel corso della stagione dei diversi biotipi di giovani presenti nei confronti di AURA® 2026 permette di contrastare questo erbicida dagli altri principi attivi attualmente registrati per il controllo di *Echinochloa* spp. su riso convenzionale, che presentano invece una buona attività limitatamente a specifici stadi di sviluppo dell'infestante e alle sue condizioni meteo-agricole.

Infine, attraverso l'introduzione di un differente meccanismo d'azione, AVANZA® 2026 permette di limitare/ridurre in modo efficace le popolazioni di infestanti resistenti agli ALS inibitori (*Schoenoplectus mucronatus* (L.) Palla e *Cyperus difformis* L.) dal momento che sul mercato i principali prodotti sono in grado di fronteggiare queste problematiche solo ormai molto ridenti.

Al momento della stesura di questa nota risulta ancora in fase di consultazione la richiesta dei portatori di interesse relativa a Harmony 50 SX, a base di Tifen-sulfuron metile, per il controllo delle Polygonacee.

ell'Agricoltura e del Commercio della Commissione europea e tutti gli eurodeputati

Per proteggere i risicoltori

azione nell'Ue raggiungibili così che si attivi, in automatico, la clausola di salvaguardia

LA CLAUDIA DELLA RISCICOLTURA EUROPEA

mercato indotta da regimi tariffari obsoleti risalenti al 2004. Questi dazi all'importazione, che per il riso lavorato all'epoca della loro fissazione erano pari all'80% del prezzo internazionale, oggi non sono più in grado di tutelare il settore.

Alla luce dei nuovi prezzi al ribasso del riso sul mercato mondiale, della svalutazione del dollaro e della riduzione del costo dei noi marittimi, oggi viviamo una situazione per cui risulta più conveniente importare riso già lavorato e confezionato (oltre 500.000 tonnellate nell'ultima campagna) piuttosto che trasformare la produzione locale. Inoltre, l'attuale dazio previsto per il riso lavorato, pari a 175€/ton, si applica sia al riso sfuso che a quello già confezionato senza nessuna differenza: un sistema che, da un lato, favorisce esclusivamente i confezionatori dei Paesi Terzi (Cambogia per il segmento da 5 kg a 20 kg, India e Thailandia per il retail sotto i 5 kg) e, dall'altro, sta definitivamente compromettendo decenni di investimenti industriali in Europa.

5. Il fallimento delle tutele europee

L'accordo di trilogo del scorso dicembre sul regolamento SPG ha definito una clausola di salvaguardia che, seppur automatica come richiesto dall'intera filiera europea, non è efficace a causa delle soglie di attivazione troppo elevate, rendendo tale strumento assolutamente inadeguato per la tutela del settore nel medio-lungo periodo. Il settore risicolo europeo ha bisogno di essere tutelato a fronte di importazioni da Cambogia e Myanmar che hanno ampiamente superato le 500.000 tonnellate di riso base lavorato nella scorsa campagna. Questo prodotto gode di una totale esenzione tariffaria e arriva nei Nord Europa a prezzi assolutamente non compatibili con quelli necessari alla produzione europea per sopravvivere.

Oltre al tema SPG, occorre rilevare che, mentre l'Europa impone ai propri agricoltori standard produttivi, qualitativi, etici e ambientali rigorosi (Green Deal), allo stesso tempo consente l'ingresso indiscriminato sul proprio territorio di riso

extra UE ottenuto con standard produttivi ben inferiori a quelli europei, creando turbative di mercato che impattano in modo insostenibile sul prezzo e, conseguentemente, sulla produttività europea con il rischio di comprometterne la sovranità alimentare. Rispetto alla qualità del prodotto importato, le allerte pubblicate sul RASFF mostrano come buona parte del prodotto in ingresso non rispetti gli stessi standard qualitativi imposti alla produzione europea, la reciproca non può essere una mera illusione, ma deve trovare misure concrete di applicazione come principio di concorrenza leale.

Le richieste della filiera

Per evitare la cancellazione definitiva della sovranità alimentare europea nel settore del riso, la filiera chiede un intervento immediato sui seguenti pilastri:

1. Revisione della Clausola di Salvaguardia automatica per il prodotto importato dai Paesi Meno Avanzati che godono del regime EBA, con l'introduzione di soglie di attivazione realistiche e in grado di anticipare il più velocemente possibile la gestione delle crisi. Occorre esigere il rispetto dei diritti umani e dei diritti dei lavoratori per una vera reciproca sociale, oltre che economica ed ambientale.
2. Revisione dei dazi della TDC per adeguarli alle reali situazioni del mercato.
3. Istituzione di un dazio specifico per il riso già confezionato, al fine di tutelare l'industria di trasformazione, il comparto produttivo e il valore aggiunto europeo.
4. Messa in atto di una politica di promozione del riso di produzione europea sul mercato interno attraverso la messa a disposizione del settore di fondi adeguati.
5. Nell'ambito della Politica europea il riso deve essere considerato come un prodotto "sensibile" per le sue specificità sociali e ambientali; pertanto, deve essere escluso da qualsiasi accordo di libero scambio o da concessioni unilaterali.
6. Dare centralità al principio di reciprocità a partire dal cosiddetto pacchetto Omnibus Food and Feed, volto a semplificare le norme sulla sicurezza alimentare, mangimistica e sui pesticidi per una situazione concreta del principio stesso,

imponendo a tutte le importazioni gli stessi standard sanitari, ambientali e sociali richiesti ai produttori UE. I cittadini europei hanno bisogno di essere tutelati da importazioni che avvengono da Paesi che non rispettano gli stessi standard qualitativi e sanitari dell'Unione europea. Allo scopo è necessario che la Commissione destini maggiori fondi per l'aumento dei controlli alle frontiere.

In assenza di una risposta immediata, l'Europa si condanna a perdere la propria sovranità alimentare, consegnando il mercato al prodotto esteri e condannando i propri territori storici all'oblio.

Elli Tafarou, Segretario Generale - COPA-COGECA
Natalia Boba, Presidente Ente Nazionale Risi
Riccardo Pever, Presidente FERMI

SEGUO DA PAG. 1 - CHE LA CRISI DIVENTI UN'OCCASIONE

Nella giornata dell'11 marzo, con la delegazione del nostro Ministero dell'Agricoltura (Mafsa), sono stata invitata dal Segretario del Ministro dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca del Giappone (MAFF) presso il loro Ministero, alla presenza di responsabili dei Dipartimenti Sanità Animale, Fitosanitario e Pesca. Durante il colloquio si è parlato della problematica legata alle elevate tasse daziarie per il riso che l'Italia esporta in Giappone. Il Segretario ministeriale ha riconosciuto la qualità del nostro prodotto e non è stata esclusa la possibilità di dar vita a trattative allo scopo di ridurre i dazi per facilitare e assicurare anche le esigenze dei numerosi ristoranti di cucina italiana presenti sul territorio nipponico (oltre 10.000) che prediligono l'uso di materie prime italiane, per rispettare le tradizioni della nostra cucina gastronomica. È stato ricordato che in Europa i ristoranti di cucina tradizionale giapponese, in continuo aumento, consumano per il 90% riso italiano proprio per le caratteristiche idonee alla preparazione dei loro piatti.

La politica agricola del Giappone è molto diversa dalla nostra, sicuramente più protettiva e identitaria. Per questo non sarà facile aprire nuovi sbocchi commerciali, ma in tempi di crisi occorre "giocare" con tutte le carte di cui si dispone.

Se il vino ha saputo riscorrere dalle ceneri, il riso italiano può e deve fare lo stesso di fronte a una crisi globale. Lo spiraglio aperto a Tokyo non è solo un'opportunità commerciale, ma un segnale preciso: l'eccellenza non teme confini, nemmeno quelli più protetti.

Avanza[®]

2026



AVANZA: ecco la nuova soluzione per il risicoltore

Il successo produttivo delle colture risicole passa innanzitutto da un buon controllo delle erbe infestanti. Per le caratteristiche particolari di coltivazione, il diserbo del riso presenta alcune problematiche di difficile gestione, vista anche la scarsa disponibilità di erbicidi autorizzati e l'ampio sviluppo di popolazioni di infestanti resistenti agli erbicidi tradizionali. È quindi grande il bisogno di soluzioni innovative che offrano nuovi meccanismi d'azione, garantendo elevati livelli di efficacia.

A tal proposito, AVANZA è un erbicida a base di Benzbicyclon, una nuova sostanza attiva sviluppata in esclusiva dal gruppo Gowan, che porta in Europa una soluzione innovativa per il Riso, con un meccanismo d'azione originale, diverso dagli altri erbicidi disponibili. Il suo iter registrativo è ormai giunto alle fasi finali e, come negli anni scorsi, anche in questa stagione il prodotto è disponibile come AVANZA 2026, grazie all'autorizzazione eccezionale per emergenza fitosanitaria, con impiego consentito dal 2 marzo al 29 giugno 2026.

AVANZA è un erbicida residuale ad azione prolungata, efficace nei confronti di infestanti annuali e ciperacee, da applicare in risaia allagata, nella fase di pre-emergenza e pre-emergenza, con le infestanti nella fase di pre-emergenza. Grazie al suo meccanismo d'azione, inedito per gli impieghi su riso, AVANZA rappresenta una soluzione ideale nella gestione delle resistenze, perché efficace anche contro le popolazioni infestanti divenute resistenti agli erbicidi tradizionalmente impiegati su riso (es. inibitori enzimatici ALS e ACCasi). I target d'etichetta (specie sensibili) sono *Heteranthera reniformis* (Eleranthera reniformis), *Cyperus difformis* (Zigolo delle risaie),

Schoenoplectus mucronatus, *Eleocharis spp.*, *Cyperus microiria*. AVANZA è efficace anche nei confronti di altre infestanti (es. *Leptochloa spp.*, *Bolboschoenus maritimus*, *Leersia oryzoides*, *Murdannia kienkai*, *Lindernia dubia*, ecc.) e manifesta un'interessante azione di condizionamento di alcune infestanti (non target) (es. *Echinochloa spp.*) che risultano così più facilmente controllabili nel successivo trattamento in post-emergenza.

Riducendo la competizione iniziale delle malerbe, AVANZA contribuisce a massimizzare la produttività culturale del riso. Inoltre il suo impiego può ridurre il numero di interventi necessari in post-emergenza. AVANZA, impiegato secondo le indicazioni d'etichetta, è perfettamente selettivo per tutte le varietà di Riso (per maggiori dettagli consultare l'etichetta).

Per ampliare lo spettro di controllo delle infestanti, può essere miscelato o utilizzato in strategia con altri prodotti autorizzati. L'efficacia e selettività di Avanza sono state confermate in diverse prove sperimentali svolte anche in Italia, in collaborazione con Ente Nazionale Risi e altri centri di saggio (estratto dalla Relazione annuale).

Le prove dimostrative hanno confermato l'efficacia di AVANZA[®] nel controllo delle infestanti target indicate in etichetta. La disponibilità di un nuovo meccanismo d'azione, rappresenta una valida alternativa per la gestione delle infestanti resistenti. Il prodotto ha dimostrato un'ottima efficacia contro le infestanti target, soprattutto se applicato nei primissimi stadi a risaia. Tutte le infestanti presenti sono state efficacemente controllate grazie all'uso esclusivo di Avanza. Per ulteriori dettagli e informazioni è possibile contattare i responsabili tecnico-commerciali Gowan Italia.



ERBICIDA

di pre-emergenza e pre-emergenza, con nuovo meccanismo d'azione, per il controllo di diverse infestanti in risaia

Gowan[®]

GOWAN ITALIA S.r.l.

Faenza (RA) - Tel. 0546 629911

www.gowanitalia.it

Avanza[®] prodotto originale e marchio registrato Gowan.

**LA COMPAGNIA SPECIALIZZATA IN AGRICOLTURA
N°1 IN EUROPA**



VH ITALIA ASSICURAZIONI

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

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

Affidati all'esperienza di chi, da oltre 200 anni,
si impegna per proteggere il futuro degli agricoltori.



NOVITÀ Per ora sono sette le aziende che hanno scelto di darsi una forma condivisa e un'identità leggibile

Debutta il marchio "Lomellina Terra di Riso"

L'obiettivo non è solo quello di produrre riso di qualità, ma anche di valorizzare il territorio

Cinzia Simonelli

A Lomello, nella giornata di sabato 11 aprile, ha debuttato il marchio ombrello "Lomellina Terra di Riso", con cui sette aziende hanno scelto di dare una forma condivisa e un'identità leggibile, coordinata e identificabile sul mercato alla produzione risicola di uno dei territori risieri più rilevanti d'Europa.

All'evento di presentazione, coordinato da Stefano Calvi di Milano Pavia PV, è intervenuto il sindaco di Lomello Silvia Ruggia che ha parlato con orgoglio del territorio agricolo della Lomellina una volta popolato di mondine che hanno lasciato un iconico ricordo anche in chi visita questi luoghi e arriva dall'estero. Oggi la Lomellina è modernità e ospita questa bella realtà che vede uniti 7 produttori che, pur mantenendo la loro identità, condividono forti ideali di filiera. Sono poi intervenuti il sottosegretario di Regione Lombardia Ruggia e i presidenti che ha illustrato ai presenti la realtà risicola italiana, prima produttrice di riso in Europa, e Paola Patrucci in rappresentanza dell'Amministrazione Provinciale.

Il presidente dell'Associazione Lomellina Terra di Riso Luigi Ferraris (Cascina Alberona) ha spiegato che se a livello globale il riso è spesso una commodity, in Italia e in particolare in Lomellina, dove si concentra circa il 30% del riso nazionale, diventa un prodotto di valore. Non si compete sulla quantità, ma sulla qualità certificata e biodiversità varietale, qui il valore nasce dall'incontro tra cultivar di eccellenza, pratiche agricole attente e una forte identità territoriale, tutti elementi che il mercato e il consumatore oggi sono sempre più in grado di ri-



Sopra, la presentazione del marchio ombrello "Lomellina Terra di Riso" svoltasi lo scorso 11 aprile. A fianco, le sette aziende che hanno scelto di aderire all'iniziativa

conoscere e apprezzare. In agricoltura la semina richiede tempo per trasformarsi in raccolto. Lomellina Terra di Riso nasce da un'idea condivisa che oggi prende forma come marchio ombrello che in futuro ci si augura possa diventare un riferimento per il territorio coinvolgendo altre aziende che sono quasi mille sul territorio. È da dopo il 2022, anno segnato da una terribile siccità, che vi è l'idea di riscatto e di valorizzazione della Lomellina; il percorso è stato avviato nel 2024 con la creazione di un'associazione che promuove anche un programma di iniziative ed eventi che si articolano, al momento, fino a marzo 2027 con degustazioni, esperienze e attività di scoperta in un racconto di produzione e di territorio, restituendo alla Lomellina una voce "agrituristica" unitaria. L'obiettivo, infatti, non è solo quello di produrre riso di qualità, ma anche di valorizzare il territorio. La Lomellina si definisce anzitutto attraverso i suoi confini naturali: un terrazzo di piana stretto tra i corsi del Po, del Ticino e della Sesia. È proprio questa identità fluviale ad averne scol-

pito nei millenni il paesaggio e il clima, meritando l'appellativo di "Mesopotamia lombarda". Dove un tempo regnava un fitto intreccio di boschi di tiffogio, aree palustri e dossi sabbiosi, oggi si distende un mosaico dove cielo e terra si confondono nello specchio d'acqua delle risaie.

In una realtà ampia e frammentata come quella della Lomellina, fare rete è il modo per dare riconoscibilità, visione comune e attrattività territoriale a una pluralità che altrimenti rimarrebbe senza voce, perché "da soli si va veloce, ma insieme si va più lontano!"

La parola è passata a Giovanni Nipoti (Azienda Agricola Santa Maria) che ha raccontato i capisaldi che sono stati fissati da un vero e proprio disciplinare che richiude diversi punti tra cui: la definizione della Lomellina come zona di origine; l'adozione dell'agricoltura rigenerativa come metodo di riferimento e quindi l'applicazione di pratiche culturali e ambientali orientate alla tutela del suolo e della biodiversità, come lavorazioni ridotte, cover crops, rotazio-

ni quinquennali, sommersione invernale e mantenimento delle stoppie; l'assunzione di criteri di sostenibilità sociale, dal rispetto delle norme sul lavoro alla valorizzazione delle fattorie didattiche; la centralizzazione della trasformazione presso l'azienda Ferraris Luigi di Cascina Alberona, dove il riso viene lavorato secondo un ciclo controllato e standardizzato, che mira a garantire un prodotto finale di qualità superiore, tracciabile e omogeneo, con un percentuale di grani rotti e rotture ben al di sotto del limite di legge (al punta a un valore inferiore all'1%).

Presentato anche il packaging condiviso che richiama due elementi fondanti del territorio: la risaia, nei colori delle stagioni che si susseguono durante l'anno, e i castelli, presenza diffusa della Lomellina. Sulla confezione compare, inoltre, la dicitura "Fatto con passione in Lomellina", per rendere immediatamente riconoscibile l'origine del prodotto.

Le aziende che hanno aderito all'iniziativa sono Cascina Alberona, Cascina Morra Bassa, Cascina Bosco For-

nasara, Marta Sempio Riso, Azienda Agricola Zerbi, Azienda Agricola Massimo e Azienda Agricola Santa Maria, che si presentano unite per restituire valore alla biodiversità del territorio e rappresentarle, attraverso il marchio, una precisa idea di filiera.

In Lomellina il riso non è una materia prima, ma un linguaggio. A partire da questa consapevolezza è nata la prima selezione del marchio collettivo Lomellina Terra di Riso, che riunisce inizialmente sette varietà rappresentative del territorio. Il Caranoli, nelle sue quattro declinazioni che sono Classico, Biologico, Tradizionale e Semilavorato. Il Caranoli ha un chicco corposo, dalla perla estesa, con un assorbimento lento e la capacità di restare integro e tenere la cottura. La sua rinascita - come protagonista di piatti gourmet a livello internazionale - parte proprio da questo territorio, anche grazie alla lungimiranza dell'Ente Nazionale Risi. Il Valone Nano, più corto e dal granello medio, è un riso di alta qualità, dalla sua coltivazione è resa possibile

dalla presenza dei fontanili, che consentono una maturazione lenta e una qualità elevata. Le varietà storiche Rosa Marchetti e Lomello: il primo apprezzato per la rapidità di accrescimento in campo e la grande duttilità in cucina; il secondo recuperato localmente da un'unica azienda custode del seme in purezza, con il territorio Lomellino come esclusiva area di produzione.

Accanto a queste, la Lomellina esprime altre varietà che potranno progressivamente rientrare sotto l'egida del marchio collettivo. L'Acciolo e lo Iarim, dai chicchi lunghi e affusolati, introducono una dimensione più aromatica e floreale, che richiama sentori orientali e apre a utilizzi diversi, dai contorni ai piatti freddi fino al riso in bianco e ai moderni poké. I risi rossi e neri sono uniscono aromaticità e valore nutrizionale: ricchi di microelementi come ferro, zinco e magnesio, oltre a antociani e flavonoidi, che li rendono veri e propri functional food.

La Lomellina è quindi terra di riso, non di riso: ed è proprio questa molteplicità a definire l'unicità!

QUALITÀ Il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese nella Cucina Italiana Patrimonio dell'Unesco

Riso d'Autore per la nostra DOP

Cinzia Simonelli

Nella splendida location del Castello di Euzenato, lo scorso 5 aprile si è tenuto l'evento "Riso d'Autore - Il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese nella Cucina Italiana Patrimonio dell'Unesco": un'occasione per festeggiare il bisottano titolo di Patrimonio dell'Unesco conferito alla nostra cucina, contestualmente alla celebrazione della DOP nazionale con le sue peculiari varietà di riso.

Carlo Zaccaria, Matteo Musso ed Emanuele Gioia hanno raccontato con passione come è nata l'idea di fondare il Consorzio di tutela della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, con le difficoltà, le soddisfazioni e i riconoscimenti.

Grazie a un sapiente show cooking è stato possibile apprezzare tutte le varietà coltivate in Baraggia e che devono sottostare a un rigido disciplinare per potersi fregiare di questo marchio. Infatti, è ben noto che il complesso mondo del riso, con le sue numerose varietà, viene regolarmente dalla Legge del Mercato Interno (Dlgs 131/2017) che, oltre a definire la classificazione, ne stabilisce la qualità in commercializzazione. Per quanto riguarda, però, le varietà della DOP di Baraggia Biellese e Vercellese il rigoroso Disciplinare, con i suoi controlli serrati, va a definire in modo ancor più stringente i criteri qualitativi di commercializzazione.

Le varietà previste dai Disciplinari sono molteplici ed etero-

genee e possono valorizzare al meglio preparazioni ad hoc, con la corretta scelta e il giusto impiego.

Varietà dal granello tondo, tipicamente a basso contenuto di amiloso, bassa consistenza e alta collosità, sono ottimali per la preparazione di dolci e minestre (come la varietà Bailla). Se il granello è cristallino, ovvero con assenza di perla, possono essere impiegate per la preparazione dei sushi. In questo caso il Loto si è rivelato una piacevole sorpresa.

Di contro, varietà ad alto contenuto di amiloso, soffoluto con granello lungo e affusolato (lungo B), a profilo indico, presentano elevato tenore di amiloso, alta consistenza e bassa collosità e sono ottimali per la



preparazione di contorni, insalate, i modelli non è o per essere sottoposti al processo di parboilizzazione. Ne è un esempio la varietà Gladio.

Troviamo poi la vasta panoramica dei risi a granello medio e i Lunghi A, dalla dimensionalità importante che con il loro medio contenuto di amiloso, la media consistenza e collosità e sovente la presenza della perla, sono vocati alla preparazione dei più tipici dei risi italiani: il risotto. Caranoli, Balto, Arborio, S. Andrea

sono tra le varietà coltivate in Baraggia che con le loro caratteristiche di ottima tenuta di cottura garantiscono la riuscita ottimale dei piatti. Va annoverato anche il Loto, che viene impiegato per la preparazione dei piatti tipici della tradizione come sartù, timballi ai arancini, arancine, supplì. Una grande ed eterogenea varietà di risi, in Baraggia, grazie ai quali è possibile spaziare tra le differenti preparazioni all'insegna della qualità italiana e all'eccellenza della DOP.

Un drone, un trattore senza guida, la risia allagata. È la copertina di "Riso, Chicchi di futuro", titolo di questo nuovo libro (De Rosa, Nuova Edizioni), il secondo, dopo "Gente di riso", uscito qualche anno fa, autore ancora Gianfranco Quaglia, giornalista novarese conosciuto anche per la attenzione al mondo agricolo.

Un altro viaggio nella risicoltura italiana, nel triangolo classico Vercelli-Novara-Pavia. Quale la differenza rispetto alla prima esperienza?

«Direi uno sguardo diverso, alla ricerca di situazioni cambiate rispetto a quella che avevo incontrato. In fondo sono trascorsi meno di dieci anni, ma lo stato dell'arte che scaturisce è radicalmente mutato. Il sorvolo del drone, scelto come emblema o simbolo, è una testimonianza. Nel giro di così poco tempo la risicoltura made in Italy ne è uscita ancora più consapevole sotto il profilo della sostenibilità come parte integrante della salvaguardia dell'ambiente. Il volume, infatti, non vuole essere un trattato economico, ma un viaggio che incrocia situazioni, imprenditorie

IN LIBRERIA "Riso, Chicchi di futuro", il secondo volume del giornalista Gianfranco Quaglia

Un viaggio nella risicoltura italiana

«Imprenditori e ricercatori raccontano di un'attività quotidiana animata dalla passione»

ri e imprenditorie, veri protagonisti. Un caleidoscopio di personaggi - come ben sottolinea la presidente di Ente Nazionale Risi, **Natalia Bobba**, che mi ha onorato della sua prefazione - attraverso i ritratti non dipinti ma raccontati».

Quindi la tecnologia è un mezzo e non il fine?

«Certo. E' questo che ho voluto mettere in rilievo. E' sono partito da lontano per guardare al futuro. Insomma, un grande avvenire dietro le spalle, come amava dire Vittorio Gassman, coprotagonista con Silvana Mangano di "Riso Amaro».

Ma le mondine non ci sono più?

«Verissimo. Ma le nipoti e le pronipoti di quelle donne oggi sono conduttrici di aziende. Sempre in prima linea, come agli inizi del Novecento. Quest'anno cade il



Gianfranco Quaglia con il libro "Riso, Chicchi di futuro", di cui è autore. La prefazione è della presidente di Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba.

120° anniversario della famosa conquista delle otto ore, un traguardo raggiunto proprio in risaia. E il 2026 è stato proclamato dalla FAO Anno internazionale della Donna agricoltore. Alle risicoltori ho voluto dedicare più di un capitolo, perché la loro presenza è determinante. Con un valore aggiunto che le colloca sul podic: imprenditrici, ricercatrici, operatrici nel

campo della promozione, con le appartamenti al sodalizio "Donne & Riso". Perché questa è la grande novità: non conta più la forza fisica, ma il valore aggiunto della determinazione e della competenza, che non dovrebbe fare differenza tra quote rosa e azzurre».

Quindi non si stava meglio quando si stava peggio?

gio, tanto per utilizzare uno stereotipo?

«Nostalgia e folklore sono un sentimento e una situazione. Non si possono cancellare, ma anche in risaia chi guarda solo al passato non va da nessuna parte. Dal 1950 emerge un nuovo atteggiamento, che è il sentimento più diffuso: il futuro, appunto, senza stravolgere i fondamentali di una coltivazione, volta italiana che negli secoli ha dimostrato di essere un'eccellenza unica al mondo. Nessuno ricorre al colpo di spugna, nessuno vuole cancellare esperienza e saggezza con cui si è costruito un patrimonio anche culturale. Ma insieme con il bagaglio tramandato da più generazioni tutti sono consapevoli che un nuovo corso si impone».

E' necessario girare pagina per vincere la sfida della concorrenza e il mercato globale?

«Il mio viaggio non emerge questa svolta radicale. Piuttosto imprenditori e ricercatori incontrati raccontano di un'attività quotidiana quasi commovente, animata dalla passione che nei secoli ha dimostrato di essere un'eccellenza unica al mondo. Nessuno ricorre al colpo di spugna, nessuno vuole cancellare esperienza e saggezza con cui si è costruito un patrimonio anche culturale. Ma insieme con il bagaglio tramandato da più generazioni tutti sono consapevoli che un nuovo corso si impone».

Bloc notes

di Simone Silvestri

Credito d'imposta per l'acquisto di gasolio e benzina a favore delle imprese agricole

Il Governo ha introdotto un credito d'imposta del 20% sul gasolio agricolo relativo al mese di marzo, accogliendo le richieste avanzate nelle scorse settimane dalle organizzazioni di categoria. Una misura che arriva in risposta all'imprevidenza dei costi energetici.

Il gasolio agricolo ha, infatti, superato quota 1,4 euro al litro, registrando un incremento superiore al 44% rispetto all'inizio dell'anno. Un rincaro che pesa in modo rilevante sui bilanci delle aziende, dove il carburante incide già per il 15% e il 20% dei costi di produzione. Laumento è arrivato in un momento cruciale, con la ripresa delle attività nei campi dopo la pausa invernale.

Il DL 3 aprile 2026 n. 42 all'art. 8 ter prevede quanto segue:

- un contributo sotto forma di credito d'imposta alle imprese agricole, fino al 20%, per l'acquisto di gasolio e benzina per l'alimentazione dei mezzi utilizzati per lo svolgimento dell'attività effettuato nel mese di marzo 2026.

Il credito spettante sarà comprovato dalle fatture di acquisto e calcolato al netto dell'imposta sul valore aggiunto (IVA) e utilizzabile in compensazione entro e non oltre il 31.12.2026.

• Entro 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto saranno definiti i criteri e le modalità di attuazione delle disposizioni sopra descritte.

Care fertilizzanti, l'Italia punta sul digestato e chiede una revisione

delle regole Ue

Il digestato entra ufficialmente nel confronto politico europeo come possibile leva per rafforzare la competitività dell'agricoltura, contenere i costi di produzione e valorizzare in chiave circolare i reflui zootecnici. Durante il Consiglio Agrifish del 30 marzo, l'Italia ha presentato documento con cui chiede alla Commissione Ue di promuovere l'uso del digestato in Europa e di adeguare il quadro regolatorio oggi considerato non più coerente con l'evoluzione tecnologica del settore.

Il punto di partenza è il forte deterioramento del contesto internazionale: la guerra in Ucraina e le tensioni in Medio Oriente hanno inciso sui mercati energetici, facendo aumentare i costi di produzione dei fertilizzanti, in parti-

colare quelli azotati, che dipendono da larga misura dal gas naturale. Il testo ricorda che il gas rappresenta tra il 60% e l'80% dei costi di produzione dell'urea e che, nel marzo 2026, il prezzo dell'urea ha raggiunto 765 euro per tonnellata, con un incremento del 100% rispetto allo stesso periodo del 2025.

A questa dinamica si sommano criticità commerciali e regolatorie. L'Italia evidenzia la chiusura delle importazioni dalla Russia, grande esportatore di urea, potassio e fosforo, e ricorda che l'Unione europea resta un importatore netto di fertilizzanti. Nel 2025, il valore delle importazioni europee di questi prodotti ha superato i 4 miliardi di euro, con volumi in crescita di oltre il 30%. Anche l'applicazione del CBAM, il meccanismo di adeguamento del carbonio alle frontiere collegato all'ETS, viene indicata tra i fattori che contribuiscono all'aumento dei costi dei fertilizzanti importati.

In questo quadro, il digestato viene presentato da Roma come una soluzione concreta, immediata e sostenibile, non risolutiva da sola ma potenzialmente importante per

la resilienza del settore agricolo europeo. Il documento richiama il potenziale della biomassa organica disponibile nell'Unione: circa 1,6 miliardi di tonnellate all'anno, di cui il 61% costituito da reflui zootecnici e il 25% da residui vegetali. Una base che, secondo il Governo, potrebbe sostenere una produzione su larga scala di digestato e contribuire a ridurre la dipendenza dai fertilizzanti chimici.

Per il nostro settore la questione è di fondamentale importanza perché lega in modo diretto la gestione degli effluenti, la produzione energetica da biogas e biometano e la fertilizzazione agronomica. Il nodo centrale, però, è normativo. Secondo l'Italia, l'attuale impianto della Direttiva Nitrati (91/676/CEE non distingue in modo adeguato tra reflui zootecnici e digestato. Per questo Roma chiede una revisione della legge europea che introduca una disciplina normativa esplicita tra i due materiali e vada valutata la possibilità di equiparare il digestato ai fertilizzanti di sintesi in termini di limiti di utilizzo, così da consentire un impiego più ampio e più coerente con le esigenze produttive.



Servizio di Assistenza Tecnica		
Telefono	Indirizzo	Orari di lavoro
02 88511 200	Ente Nazionale Risi - Piazza Venezia, 40	09:00-18:00
02 88511 201	Città 20123 Milano	09:00-18:00
02 88511 202	Città 02083111	09:00-18:00
Fax 02 885503		
E-mail info@entnazri.it		
Orari Lun-Ven: 8,30-12,30		13,30-17,00

Servizi		
Presidenza	Amministrazione e Segreteria UE	Amministrazione - Personale
02 88511 200	02 88511 201	02 88511 202
02 88511 203	02 88511 204	02 88511 205
02 88511 206	02 88511 207	02 88511 208
02 88511 209	02 88511 210	02 88511 211
02 88511 212	02 88511 213	02 88511 214
02 88511 215	02 88511 216	02 88511 217
02 88511 218	02 88511 219	02 88511 220
02 88511 221	02 88511 222	02 88511 223
02 88511 224	02 88511 225	02 88511 226
02 88511 227	02 88511 228	02 88511 229
02 88511 230	02 88511 231	02 88511 232
02 88511 233	02 88511 234	02 88511 235
02 88511 236	02 88511 237	02 88511 238
02 88511 239	02 88511 240	02 88511 241
02 88511 242	02 88511 243	02 88511 244
02 88511 245	02 88511 246	02 88511 247
02 88511 248	02 88511 249	02 88511 250

Servizi		
Presidenza	Amministrazione - Personale	Amministrazione - Personale
02 88511 200	02 88511 201	02 88511 202
02 88511 203	02 88511 204	02 88511 205
02 88511 206	02 88511 207	02 88511 208
02 88511 209	02 88511 210	02 88511 211
02 88511 212	02 88511 213	02 88511 214
02 88511 215	02 88511 216	02 88511 217
02 88511 218	02 88511 219	02 88511 220
02 88511 221	02 88511 222	02 88511 223
02 88511 224	02 88511 225	02 88511 226
02 88511 227	02 88511 228	02 88511 229
02 88511 230	02 88511 231	02 88511 232
02 88511 233	02 88511 234	02 88511 235
02 88511 236	02 88511 237	02 88511 238
02 88511 239	02 88511 240	02 88511 241
02 88511 242	02 88511 243	02 88511 244
02 88511 245	02 88511 246	02 88511 247
02 88511 248	02 88511 249	02 88511 250

IL TROVAUFFICIO

Sede Centrale		Sede Direzione - Laboratori		Sede Direzione - Uffici		Sede Sezione di Novara		Sede Sezione di Ferrara	
Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092
E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it
Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30

Sede Direzione - Laboratori		Sede Direzione - Uffici		Sede Sezione di Novara		Sede Sezione di Ferrara	
Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092
E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it
Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30

Sede Direzione - Laboratori		Sede Direzione - Uffici		Sede Sezione di Novara		Sede Sezione di Ferrara	
Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092
E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it
Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30

Sede Direzione - Laboratori		Sede Direzione - Uffici		Sede Sezione di Novara		Sede Sezione di Ferrara	
Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092	Telefono	0533 713092
E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it	E-mail	sec.ferrara@entnazri.it
Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30	Orari	Lun-Ven: 8,30-12,30

Seguici su



L'INTERVISTA Valeria Piccini, chef del ristorante Caino, è tra le voci più autorevoli e autentiche dell'alta cucina italiana

«risotti raccontano la nostra identità»

«La tecnica si affina con la pratica quotidiana: è una questione di mano, attenzione e ascolto del riso mentre cuoce»

Paola Picco

Forse il segreto del successo di Valeria Piccini è tutto nella parola "shel" all'italiana. Un modo irriverente e autoironico di riconoscere che si figura nella top ten delle chef italiane ma a modo suo. Perché? Perché prima di tutto è autodidatta. «Ho avuto come punto di riferimento le signore del paese, chiedevo loro le ricette tradizionali», ho seguito i consigli di mia mamma, mia nonna e mia suocera», ama ricordare. Poi perché il suo amore e il suo universo, sin da quando era appena quattordicenne, è stato il ristorante Caino, (dal nominale dato in paese al suo apero Carisio Menichetti) aperto nel 1971. Sposate il figlio, da quel momento è dietro ai fornelli dove non si limita a imparare, ma arricchisce i piatti della tradizione con spunti creativi. Accanto a lei il figlio Andrea che cura il ristorante e gestisce la cantina con oltre 2.600 etichette italiane e internazionali.

Le ricette maremmane rivivono nelle proposte di Valeria, dagli agnolotti di lumache che in brodo di bosco e pecorino al risotto alla vignarola con tartare in agnello, dalla trippa al buglione. La cucina

della selvaggina è poi forse il suo più celebre affiorare al cuscino e non è un caso che una clientela cosmopolita si spinga in ogni stagione sino a Monterotondo, piccolo borgo medioevale di poche centinaia di anime, con strade acciottolate, cinte di mura a secco, chiesette affascinanti, circondato dalla natura rigogliosa di un'area, quella delle Maremma toscane, celebre anche per le sorgenti termali.

Parliamo di riso. Quale è il suo primo ricordo del riso mangiato e del primo riso o risotto cucinato?

«Il primo risotto che ricordo di aver mangiato fuori casa era al tartufo, cucinato dallo chef Tamani del ristorante l'Amasciata, a Ristretto, nel Mantovano. Erano gli anni '80 ed eravamo nel cuore di una terra di riso: fu un'esperienza davvero sorprendente, probabilmente il mio primo incontro con un risotto fatto come si deve. Il primo riso che ho cucinato lo, invece, non ha una data precisa nella memoria. Ero ancora una bambina e lo preparavo a casa con mia nonna. In Toscana si faceva in modo molto semplice: quando avanzava il ragù si cuoceva il riso direttamente lì, spesso con l'aggiunta di

chi è

piselli in primavera. Lo chiamavamo "risotto alla fiorentina"».

La cucina del riso trova antiche radici nella tradizione italiana. Ripropone le antiche ricette a base di riso o le innova? Nel prologo il risotto/riso a quale "filosofia" si ispira?

«Da Caino i risotti raccontano la nostra identità e il nostro territorio, non abbiamo ricette della tradizione e questa libertà ci permette di lavorare il riso senza condizionamenti. Parto sempre da una tostatura a secco, seguita da una cottura con acqua o brodo, a seconda del risultato che voglio ottenere. Per la mantecatura utilizzo sia burro che olio extravergine d'oliva».

Parliamo dell'esecuzione di un buon risotto. Ha

Cuore e anima del ristorante due stelle Michelin Caino a Monterotondo, in provincia di Grosseto, Valeria Piccini è tra le voci più autorevoli e autentiche dell'alta cucina italiana. Autodidatta, ha costruito la sua formazione attingendo alla cultura contadina della Maremma, all'insegnamento della suocera Angela e a una conoscenza

diretta delle materie prime.

Nei suoi piatti la memoria agricola incontra tecniche moderne e sensibilità creativa, dando vita a un linguaggio capace di raccontare territorio, stagionalità e rispetto assoluto per i produttori locali. Tra i suoi tratti distintivi spicca la maestria nella lavorazione della selvaggina, che l'ha resa punto di

riferimento per generazioni di chef a cui ha trasmesso competenze e valori.

Ambasciatrice della cucina al femminile, ha fondato il progetto Shel e partecipa a iniziative che promuovono il ruolo delle donne in gastronomia. Le due stelle Michelin brillano sul ristorante da lei guidato ininterrottamente dal 1999.

avuto uno o più "maestri"? E poi lo propone spesso in carta o nei suoi menu degustazione?

«Non ho avuto veri e propri maestri del risotto. Ho imparato partendo dalla cucina di casa, sviluppando poi un mio stile personale. Nel tempo ho osservato, ascoltato e rubato qualche tecnica, ma il risotto si affina soprattutto con la pratica quotidiana: è una questione di mano, attenzione e ascolto del riso mentre cuoce. Da Caino propongo il risotto soprattutto nei mesi autunnali e invernali, quando gli ingredienti del territorio lo richiedono naturalmente».

Che varietà di riso biancosi usa in cucina?

«Utilizzo i Carnaroli, e per me non possono mancare gli altrimenti. È una varietà che rilascia amido in modo graduale durante la cottura, permettendoci di ottenere una cremosità avvolgente, mantenendone consistente il fondo del chicco: è la varietà che si adatta meglio alla mia cucina. Non uso i risi colorati».

È curiosa la sua proposta "Riso, frutti rossi e gelato al Parmigiano"...

«Riso, frutti rossi e gelato al Parmigiano è un piatto che proponiamo per la prima volta nel menù primavera, come pre-dessert. È nato quasi per gioco, o meglio, come pretesto per esplorare il riso in chiave dolce. Il riso viene cotto con i frutti rossi e abbinato a un gelato al Parmigiano: ne nasce un contrasto fresco e piacevole, in

cui la sapidità del Parmigiano dilaga con l'acidità dei frutti rossi in modo sorprendente».

È assodato che la "fama" della pasta batta quella del riso non solo in Italia, anche nel mondo. Lei avrebbe una "ricetta" per promuovere maggiormente il prodotto-riso come eccellenza del made in Italy non seconda alla pasta?

«In questo periodo dell'anno proponi un risotto con asparagi e lumache, due ingredienti primaverili straordinari. Gli asparagi, meglio ancora se selvatici, e le lumache, che in Toscana si trovano sia spontaneamente nei campi sia negli allevamenti, racchiudono perfino i concetti di territorio e chilometro zero. È un piatto che racconta la primavera, valorizza il made in Italy e dimostra come il riso possa essere un veicolo potente per esprimere un luogo e una stagione».

Cucina e media: la sovraesposizione mediatica di molti chef fa discutere. Lei crede nella figura dello chef che in tv galvanizza l'attenzione di giovani e meno giovani?

«I programmi televisivi hanno sicuramente avvicinato molte persone al mondo della cucina, creando maggiore consapevolezza su tecniche, cotte e stagionalità. È un risultato importante, che non va sottovalutato. Detto questo, non bisogna lasciarsi sedur-

re dall'idea del successo immediato. Questo è un mestiere che richiede studio, esperienza e pratica quotidiana. Solo così si imparano davvero le basi, si rispetta la tradizione e si arriva, poi, a innovare».

Le stelle hanno premiato la sua cucina per qualità, passione e...

«Ricerca, dedizione e costanza. Ma soprattutto per l'amore per il territorio, per le materie prime e per questo lavoro che porto avanti da tanti anni con la stessa energia e lo stesso entusiasmo del primo giorno».

Quale dei suoi piatti consiglierebbe come inimitabili a chi si siede ai tavoli del suo ristorante?

«Il buglione. È il piatto-cuore di Caino, presente in ogni menù e declinato in ogni stagione in modo diverso. Nel menù primaverile lo proponiamo ripieno, con fettolini di piccione, olive, pistacchi, mollica di pane, parmigiano e scorza di limone».

Ultima domanda: un sogno nel cassetto ancora da realizzare, quello di cui vuole e può parlare in ossequio alla scaramanzia.

«Mi piacerebbe che sempre più giovani venissero a scoprire e assaggiare la mia cucina, e che potesse diventare per loro un luogo di ispirazione. Un posto dove capire che la cucina ha radici profonde nella tradizione e nel territorio, e che solo da lì si può davvero partire per innovare».



Valeria Piccini, chef del ristorante due stelle Michelin Caino a Monterotondo, in provincia di Grosseto, è tra le voci più autorevoli e autentiche dell'alta cucina italiana

La ricetta

Risotto con asparagi e lumache di terra

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Carnaroli, 32 lumache di terra pulite e spurgate bene (ne servono 7/8 ogni piatto), 500 g di asparagi coltivate, 30/40 asparagi selvatici, 1/2 bicchiere di vino bianco, 1 cipollotto, 1 spicchio di aglio, 2/3 rametti di prezzemolo fresco, la buccia grattugiata di mezzo limone, olio evo qb, sale, pepe, 50 g di Parmigiano grattugiato, acetosella per guarnire, polvere di asparagi.

Per le lumache

Lavare bene le lumache ben spurgate, lessarle in acqua abbondante partendo sempre da acqua fredda, salare quando hanno iniziato a bollire e cuocere per 30/40 minuti circa. Far freddare, toglierle dal guscio e condirle con un trito a crudo di aglio, prezzemolo, buccia di limone, sale e pepe e tenere in caldo.

Crema di asparagi

Eliminare la parte più dura di tutti gli asparagi, sia i selvatici che i domestici, lavare bene e usarli per fare un brodo vegetale che ci servirà sia per cuocere gli asparagi per la crema che per bagnare il risotto durante la cot-

tura. Sbianchire la punta degli asparagi selvatici e tenerli in caldo. Affettare sottilmente la parte tenera di 4/5 asparagi, verranno uniti al risotto a crudo a termine cottura. Affettare i rimanenti asparagi, saltarli in padella con il cipollotto e l'olio evo, aggiungere del brodo per portarli a cottura e frullarli per ottenere una crema, freddare velocemente in abbattitore per preservare il colore.

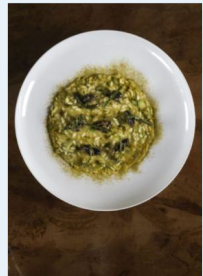
Tostare il riso a secco, bagnare con vino bianco e proseguire la cottura aggiungendo il brodo di asparagi, a metà cottura del riso unire la crema di

asparagi e proseguire aggiungendo poco alla volta il brodo, per ultimi aggiungere gli asparagi crudi e mantecare con parmigiano e olio evo. Disporre il risotto nei piatti di portata, adagiarvi sopra le lumache tenute in caldo con tutto il sughino che si è formato, su ogni lumaca versare una sbianchiata degli asparagi selvatici, foglie di acetosella e polvere di asparagi.

Per la polvere di asparagi

Durante il periodo di primavera se vi capita di utilizzare gli asparagi, tenete da parte le punte (i più piccoli e brutti, far essiccare e frullare, sarà ottima per insaporire e guarnire piatti a base di asparagi.

Foto di Lido Vannucci



Osservatorio Internazionale

RICE OUTLOOK Le previsioni dell'Usda di aprile sostengono che il raccolto raggiungerà i 541,4 milioni di tonnellate

La produzione mondiale cresce (ma di poco)

Si stima una diminuzione del consumo mondiale di riso per il 2025/26 pari a 400.000 tonnellate

Seppur di poco, ma la produzione mondiale registrerà un leggero aumento. Le previsioni sulla produzione globale 2025/26 del Rice outlook del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) di aprile dicono che raggiungerà i 541,4 milioni di tonnellate (base lavorata), con un aumento di centomila tonnellate rispetto alla previsione precedente. Questo cambiamento è stato provocato da un aumento della produzione stimata in Thailandia, dove le condizioni meteorologiche favorevoli hanno determinato un leggero aumento della superficie coltivata prevista, compensando i raccolti più modesti nelle Filippine e a Taiwan. Le stime di produzione in India (152 milioni di tonnellate) e in Cina (146 milioni di tonnellate), i due maggiori produttori mon-



diali di riso, rimangono invariate rispetto alla precedente previsione.

Gli aumenti su base mensile registrati per la produzione e le scorte iniziali hanno portato le stime relative alle forniture mondiali di riso per la stagione

2025/26 al livello di 732,9 milioni di tonnellate, ovvero 400mila tonnellate in più rispetto alle previsioni precedenti.

Le proiezioni relative al consumo mondiale di riso per il 2025/26 sono scese ad aprile di 400.000 ton-

nellate, attestandosi a 540,6 milioni di tonnellate. Tale calo è stato determinato da una riduzione di 175mila tonnellate del consumo previsto in Giappone, da una diminuzione di 100mila tonnellate del consumo previsto in Iraq e da

una riduzione di 75mila tonnellate ciascuna delle previsioni per Cuba, Arabia Saudita e Taiwan. Questi cali hanno più che compensato i lievi aumenti registrati altrove. Il consumo rimane a livelli record in molti dei principali paesi consumatori di riso, tra cui Bangladesh, India, Nigeria, Filippine, Thailandia, Vietnam e Stati Uniti.

Le scorte finali globali nel 2025/26 sono stimate a 192,3 milioni di tonnellate, con un aumento di 800mila tonnellate rispetto alla previsione precedente. Le revisioni al rialzo delle scorte per paesi quali Iran, Pakistan, Giappone e Thailandia hanno più che compensato le riduzioni registrate in Bangladesh, Emirati Arabi Uniti, Filippine e Taiwan. La Cina (55%) e l'India (25%) continuano a rappresentare insieme la maggior parte

delle scorte globali, in gran parte grazie ai programmi governativi di stoccaggio.

Il commercio mondiale di riso nel 2026 rimane a livelli record. Nell'anno solare 2026, le esportazioni mondiali di riso dovrebbero raggiungere i 62,1 milioni di tonnellate (base lavorata). Le proiezioni di questo mese indicano un calo di 400mila tonnellate rispetto alle previsioni precedenti, dovuto in gran parte alla riduzione delle esportazioni da parte del Pakistan e degli Stati Uniti a causa della maggiore concorrenza da parte di esportatori con prezzi più bassi. Le importazioni globali di riso sono in calo di 300mila tonnellate a 59,9 milioni di tonnellate, trainate da diverse riduzioni in Medio Oriente e nell'Africa subsahariana che hanno più che compensato un aumento in Cina.

RAVARO



Il mese del Riso

di Silvana Perego

BILANCIO Cali per i comparti dei Tondi, dei Lunghi A e dei Lunghi B Trasferimenti sempre limitati rispetto agli anni precedenti

Nel mese di marzo i trasferimenti di riso dagli agricoltori all'industria si sono mediamente mantenuti intorno alle 27.800 tonnellate settimanali. Complessivamente sono state trasferite 844.383 tonnellate di riso, in calo di 84.450 tonnellate (-9%) rispetto alla precedente campagna.

I comparti dei Tondi, dei Lunghi A e dei Lunghi B fanno segnare, rispettivamente, decrementi di 23.615 tonnellate (-9%), di 13.277 tonnellate (-3%) e di 48.822 tonnellate (-23%), mentre il comparto del Medi evidenzia un incremento di 1.265 tonnellate (+3%).

Per quanto concerne i prezzi dei risoni, si è assistito a un aumento generalizzato della quotazione del lungo B con una punta massima di 25 euro/prezzo le Borse di Novara, Milano, Pavia/Voghera e con una valorizzazione massima di 360 euro/ha a Milano e Pavia/Voghera. Si è registrata un'analoga tendenza anche per l'Arborio e il Kinder Piv - Ely PV e similari, rispettivamente, con punte massime di 48 euro/ha a Vercelli e di 25 euro/ha a Mortara. Risulta, invece, in calo la quotazione del S. Andrea che ha fatto segnare un decremento con una punta massima di 55 euro/ha a Novara. A Mortara B risultano in calo di 20 euro il Valione Nano.

Relativamente agli scambi commerciali, l'export verso i Paesi Terzi, pari a 84.103 tonnellate, in equivalente lavorato, fa segnare un incremento di 937 tonnellate (+1%) rispetto a un anno fa. Le esportazioni di riso Tondo, pari a 26.346 tonnellate, e quelle di riso Lungo B, pari a 9.740 tonnellate, fanno segnare, rispettivamente, decrementi per 3.780 tonnellate (-13%) e per 1.170 tonnellate (-11%). Al contrario, l'export di riso Medio, pari a 1.911 tonnellate, e di Lungo A, pari a 46.172 tonnellate, risultano, rispettivamente, in aumento di 941 tonnellate (+105%) e di 4.946 tonnellate (+12%).

L'ultimo aggiornamento dei dati Intrastat, che prende in considerazione le transazioni effettuate dal 1° settembre 2025 al 31 dicembre 2025 dagli operatori italiani verso gli altri Paesi dell'Unione europea, evidenzia un dato complessivo di 150.625 tonnellate, base riso lavorato, con un decremento di 16.909 tonnellate (-10%) rispetto al dato della scorsa



campagna, e in calo di 10.366 tonnellate (-6%) se confrontato con la campagna 2023/2024. Esaminando i flussi verso i principali

partner commerciali, si rileva che le consegne sono diminuite, soprattutto, verso la Germania (4.732 t, -11%), la Francia (-3.297 t, -7%), la

Repubblica Ceca (-2.827 t, -37%), la Polonia (-2.595 t, -37%), i Paesi Bassi (-1.061 t, -13%) e la Spagna (932 t, -13%).

Per quanto concerne gli acquisti da altri Stati Membri, i volumi si attestano a 174.900 tonnellate, facendo segnare un incremento di 1.384 tonnellate (+9%) rispetto alla precedente campagna.

Le importazioni da Paesi terzi continuano a procedere a un ritmo più sostenuto rispetto a un anno fa, con un volume di 116.670 tonnellate e un incremento di 16.232 tonnellate (+16%). Il 92% delle importazioni è

RILASCIO TITOLI IMPORT AGRIM					
Stadio di lavorazione	Tipologia	Campagna		Differenza	%
		2025/2026 1/9/25 - 31/9/25	2024/2025 1/9/24 - 26/9/25		
Semigriggio	Indica	245.916	239.408	6.508	3%
	Japanica	27.022	7.916	19.106	241%
TOTALE		272.938	247.324	25.614	10%
Semi-Lavorato	Indica	11.220	10.234	986	10%
	Japanica	9.636	9.065	571	6%
TOTALE		20.856	19.299	1.557	8%
Lavorato	Indica	500.353	509.603	-9.250	-2%
	Japanica	23.029	39.923	-14.096	-23%
TOTALE		574.282	569.526	4.756	1%
TOTALE		868.076	836.149	31.927	4%
Rotture di riso		222.653	319.991	-97.338	-30%

Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato, risone escluso

1/9/2025 - 31/3/2026			
Stato membro	Quantità	Stato membro	Quantità
Francia	154.649	Italia	6.688
Paesi Bassi	122.670	Grecia	6.371
Italia	113.590	Ungheria	5.616
Spagna	100.751	Romania	4.201
Germania	67.565	Finlandia	3.950
Portogallo	56.403	Cipro	3.817
Polonia	56.009	Austria	3.383
Belgio	48.189	Malta	2.347
Rep. Ceca	29.563	Lettonia	937
Bulgaria	23.480	Slovonia	740
Svezia	21.385	Estonia	512
Slovacchia	15.524	Croazia	273
Lituania	10.570	Lussemburgo	200
Danimarca	8.854	Totale	868.076

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 31/3/2026

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Selenio	89.356	53.304	60%	36.052
Centaurio	29.541	18.673	63%	10.868
Altri Tondi	242.438	172.965	71%	69.473
TOTALE TONDO	361.335	244.942	68%	116.393
Lido e similari	5.140	3.321	65%	1.709
Pisano e similari	1.775	1.112	63%	663
Valione Nano e similari	22.271	9.845	44%	12.426
Varie Medie	46.307	26.694	58%	19.613
TOTALE MEDIO	79.393	40.982	52%	34.411
Ribe e similari	245.670	146.291	60%	99.379
S. Andrea e similari	17.420	9.004	52%	8.416
Baldo-Roma e similari	167.779	76.354	46%	91.425
Arborio e similari	105.126	62.850	60%	42.276
Camorosi e similari	130.484	81.081	62%	49.403
Varie Lunghi A	42.789	22.585	53%	18.162
TOTALE LUNGO A	707.247	398.198	56%	309.051
TOTALE LUNGO B	295.672	169.273	58%	134.799
TOTALE GENERALE	1.438.847	844.383	59%	594.664

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

rappresentato da riso di tipo

Indica. Le esportazioni passano dalle 83.166 tonnellate, in equivalente lavorato, di un anno fa alle 84.103 tonnellate attuali, con un aumento di 937 tonnellate (+1%) rispetto alla precedente campagna.

I trend delle esportazioni risulta ancora positivo, non segnare il progressivo rallentamento riscontrato negli ultimi due mesi.

Unione europea

Le importazioni, elaborate sulla base dei titoli di importazione Agrim rilasciati da ciascun Stato membro dell'Ue, si collocano a 868.076 tonnellate, in equivalente lavorato, in aumento di 31.927 tonnellate (+4%)

rispetto a un anno fa.

Rispettivamente con circa 154.600 e 122.700 tonnellate, la Francia e i Paesi Bassi risultano essere i principali richiedenti di titoli di importazione e, insieme, rappresentano il 32% del volume totale dei titoli rilasciati.

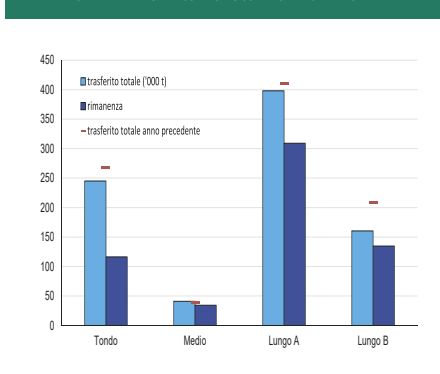
Le esportazioni, elaborate sulla base dei volumi effettivamente sdoganati, fanno segnare un decremento di circa 4.900 tonnellate (-3%), essendo passate dalle quasi 169.300 tonnellate di un anno fa alle circa 164.400 tonnellate attuali.

Con il 47% del totale sdoganato, l'Italia è il principale fornitore di riso destinato ai Paesi terzi, seguita dal Portogallo con l'11%, dalla Spagna e il Belgio, entrambi con il 9%.

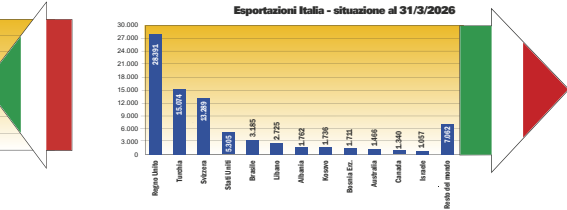
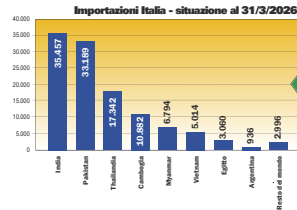
LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2024/2025	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	381.170	268.557	70,46%
Medio	78.772	39.717	50,42%
Lungo A	658.036	411.463	62,53%
Lungo B	295.915	209.096	70,66%
TOTALE	1.413.893	928.833	65,69%
2023/2024	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	416.526	244.410	58,68%
Medio	46.897	26.233	56,13%
Lungo A	649.732	390.552	60,11%
Lungo B	360.015	255.862	71,07%
TOTALE	1.473.170	917.147	62,26%
2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	207.727	55,02%
Medio	41.666	28.095	67,43%
Lungo A	517.224	328.551	63,52%
Lungo B	360.545	210.065	58,26%
TOTALE	1.296.966	774.438	59,71%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE



DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO



PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI NOVARA						
Risori	16/3/26 (1)	23/3/26	30/3/26 (1)	6/4/26		
	Min	Max	Min	Max	Min	
Centaro	482	530	450(1)	530(1)	482	530
Omega-Araldo	480	530	480(1)	530(1)	480	530
Selenio	570	625	570(1)	625(1)	570	625
Orzo	365	385	365(1)	385(1)	365	385
Sarrazo	310	330	310(1)	330(1)	310	330
Typo Ribe	295	350	295(1)	350(1)	295	350
CL 007	350	385	350(1)	385(1)	350	385
S. Andrea e sim.	415	415	415(1)	455(1)	385	400
Typo Baldo	345	450	345	420	315	390
Typo Roma	300	340	300(1)	340(1)	300	340
Adriano-Vitolo-CL388	484	530	524	570	524	570
Camaroni	600	650	600(1)	650(1)	600	650
Caravaggio e sim.	530	575	530(1)	575(1)	530	575
Lungo B	295	330	300	335	320	355

(1) Nominale - Assenza di scambi

BORSA DI VERCELLI						
Risori	17/3/26	24/3/26	31/3/26	7/4/26 (1)		
	Min	Max	Min	Max	Min	
Selenio	570	625	570	625	570	625
Centaro	500	528	500	528	500	528
Omega	498	528	498	528	498	528
Araldo e similari	498	528	498	528	498	528
Kinder PV e Ely PV	312	336	312	336	332	356
CL 007	360	385	360	385	360	385
Romaldo e similari	360	385	360	385	360	385
Sarrazo	312	336	312	336	312	336
S. Andrea e sim.	450	480	450	480	450	480
Storia	450	480	450	480	450	480
Roma e CL 145	307	336	307	336	307	336
Baldo e similari	337	432	337(1)	432(1)	337	432
Arborio e similari	482	528	530	576	530	576
Camaroni	584	673	584	673	584	673
Caravaggio e sim.	530	576	530	576	530	576
Lungo B	312	336	312	336	332	356

(1) Nominale

BORSA DI PAVIA-VOGHERA						
Risori	18/3/26	25/3/26	1/4/26	8/4/26		
	Min	Max	Min	Max	Min	
Araldo PV e similari	500	520	500	520	500	520
Centaro-Balido-Omega	525	530	525	530	525	530
Selenio	580	620	580	620	580	620
Sarrazo PV, Orzo e sim.	285	385	285	385	285	385
Vitolo natio e similari	460	490	460	490	460	490
Agusto-CL007-Lenardo	355	375	355	375	355	375
Kinder PV e similari	325	340	325	340	340	355
S. Andrea e similari	395	405	395	405	395	405
Baldo e similari	380	450	380	450	380	450
Roma e similari	310	340	310	340	310	340
Arborio e similari	515	555	515	555	515	555
Camaroni	650	670	650	670	650	670
Similari del Camaroni	555	575	555	575	555	575
Lungo B	315	335	315	335	340	360

BORSA DI MORTARA						
Risori	20/3/26	27/3/26	3/4/26	10/4/26		
	Min	Max	Min	Max	Min	
Araldo PV e sim.	477	525	477	525	477	525
Centaro Balla	482	530	482	530	482	530
Omega CL	482	530	482	530	482	530
Selenio	500	625	500	625	500	625
Sarrazo PV	315	325	315	325	325	335
Vitolo Natio e sim.	430(1)	500(1)	430(1)	500(1)	410	480
S. Andrea e sim.	355(1)	430(1)	305	380	305(1)	380(1)
Gloria	355(1)	430(1)	305	380	305(1)	380(1)
CL007	305	385	305	385	305	385
Kinder PV Ely PV e sim.	320	335	320	335	345	360
Lungo B	310	335	325	350	335	355
Arborio e similari	530	575	530	575	530	575
Baldo e similari	335	405	335	380	335	380
CL 145 Roma e sim.	285	335	285	335	285	335
Camaroni	570	650	570	650	580	670
Caravaggio e sim.	530	575	530	575	530	575

(1) Nominale

BORSA DI MILANO						
Risori	17/3/26	24/3/26	31/3/26	7/4/26		
	Min	Max	Min	Max	Min	
Arborio e similari	525	555	545	575	545	575
CL 145, Roma e sim.	300	330	300	330	300	330
Baldo e similari	355	435	355	435	355	435
Camaroni	577	675	577	675	577	675
CL007 e similari	365	385	365	385	365	385
Kinder PV Ely PV e sim.	320	335	320	335	340	355
S. Andrea e similari	425	450	425	450	425	450
Lungo B	315	335	315	335	340	360
Vitolo Natio e sim.	470	500	475	500	475	500
Sarrazo e Orzo medio	330	430	330	430	330	430
Omega-Balido-Centaro	527	530	527	530	527	530
Araldo PV e sim.	510	530	510	530	510	530
Selenio	580	625	580	625	580	625

BORSA DI MILANO						
Lavorati	17/3/26	24/3/26	31/3/26	7/4/26		
	Min	Max	Min	Max	Min	
Arborio	1.450	1.510	1.490	1.550	1.490	1.550
Roma	990	1.040	990	1.040	990	1.040
CL007	1.200	1.250	1.200	1.250	1.200	1.250
Camaroni	1.680	1.780	1.680	1.780	1.680	1.780
Ribe	1.025	1.125	1.025	1.125	1.065	1.165
S. Andrea	1.200	1.250	1.160	1.210	1.160	1.210
Lungo B	900	1.020	900	1.020	970	1.070
Vitolo Natio	1.330	1.450	1.330	1.450	1.330	1.450
Riso Medio	1.000	1.240	1.000	1.240	1.000	1.240
Orignario	1.330	1.650	1.330	1.650	1.330	1.650
Parbolito Baldo	1.300	1.350	1.300	1.350	1.300	1.350
Parbolito Ribe	1.125	1.225	1.125	1.225	1.165	1.265
Parbolito Lungo B	1.020	1.120	1.020	1.120	1.070	1.170

IL RISCICOLTORE

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

Direttore responsabile: Giuseppe Pizzi
 Tel. 039.99.89.245 Email: giuseppe.pizzi@riscicoltore.it
 Regist. Tribunale di Milano n. 4365 del 25/6/1957

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

Pubblicità:
 Publitaly srl
 Merate (LC) - via Campi 29/L
 tel 039.99.89.1 - fax 039.99.08.028
 publitaly@publitaly.it

Stampa e Distribuzione
 Casca S.p.A.
 Via S. Michele 36
 45020 Villanova del Ghebbo (RO)

Questo numero è stato chiuso in data 12 aprile 2026
 Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente
 dalla volontà dell'Editore e della redazione.
 Informazioni a servizi del tel. 7.026.19622022.

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

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

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE
25/26 (aggiornamento al 31/12/2025)	43.723	3.750	33.884	69.288	150.625
24/25 (aggiornamento al 31/12/2024)	51.236	1.853	33.765	80.980	167.834
differenza	-7.513	2.197	119	-11.712	-16.900
differenza in %	-14,7%	141,0%	0,4%	-14,5%	-10,1%
23/24 (aggiornamento al 31/12/2023)	45.440	3.228	36.516	75.807	160.991

Paese di destinazione	Campagna corrente	Campagna scorsa	differenza
FRANCIA	42.213	45.510	-3.297
GERMANIA	39.762	44.494	-4.732
BELGIOLUX	10.431	10.501	-70
AUSTRIA	8.474	8.198	276
PAESI BASSI	7.123	6.198	925
SPAGNA	6.009	6.941	-932
REP. Ceca	4.789	7.607	-2.818
POLONIA	4.478	7.073	-2.595
SVIZZERA	4.276	3.472	804
FINLANDIA	3.449	2.767	682



LA LINEA RISO PANFERTIL, CON POSSIBILITÀ DI TRE TIPI D'INIBIZIONE

Via della Burchiella, 14 - 48122 Ravenna
Tel. 0544/430232 • Fax 0544/430234
www.panfertil.com • panfertil@panfertil.com

