

IL RISICOLTORE

MENSILE D'INFORMAZIONI AGRICOLE - INDUSTRIALI - COMMERCIALI

 www.enterisi.it



La risicoltura ha un futuro?

I produttori di riso europei e l'intera filiera sono entrati in una fase di grave crisi determinata dall'aumento dei costi di produzione, dai severi requisiti normativi e da un forte aumento delle importazioni nel mercato dell'Unione europea

Salte un grido d'allarme dalla filiera del riso europeo: se passavo il nuovo Regolamento che stanno approvando a Bruxelles sarà uno schiaffo per tutta la filiera. E' un appello che arriva unanime dalla riunione voluta all'inizio di marzo dall'Ente Nazionale Risi. C'erano tutti gli otto Paesi produttori europei e in corso hanno denunciato una situazione ormai insostenibile: le importazioni hanno raggiunto livelli mai visti (durante l'ultima campagna di commercializzazione hanno superato 1,7 milioni di tonnellate) e penalizzano pesantemente anche l'industria della trasformazione; i costi di produzione sono sempre più elevati mentre i prezzi sono continuamente più bassi e stanno spingendo i risicoltori verso scelte disperate; per non dire delle dinamiche speculative internazionali. E nonostante la grave crisi le istituzioni europee snobbano il set-

tore. «La politica europea ci sta portando verso un declino irreversibile - ha tuonato la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba - Non possiamo più stare a guardare, è ora di agire!».

Sono state, quindi, prese alcune iniziative concrete che verranno messe in atto nelle prossime settimane per convincere i parlamentari europei a non approvare il Regolamento che andrà votato alla fine di aprile per consentire di modificarlo nelle parti che riguardano la filiera del riso, rivedendo i termini della clausola di salvaguardia automatica per rivedere i dazi e per affermare incondizionatamente il principio di reciprocità perché vengano imposti, a tutte le importazioni, gli stessi standard sanitari, ambientali e sociali richiesti ai produttori UE.

A pag. 4

iCOSHELLS, per migliorare la salute dei suoli

Secondo i dati della Commissione Europea, tra il 60% e il 70% dei suoli dell'UE è considerato "malsano" a causa di inquinamento, urbanizzazione e sfruttamento intensivo, fattori aggravati da un cambiamento climatico sempre più impattante. Per rispondere a questa sfida è nato iCOSHELLS, un ambizioso progetto di ricerca internazionale partito a settembre 2024 a sostegno della missione dell'UE "A Soil Deal for Europe", che mira a raggiungere suoli sani entro il 2030. Con una durata di quattro anni e il coinvolgimento di 39 partner in 6 Paesi, iCOSHELLS punta a trasformare la ricerca scientifica in soluzioni pratiche attraverso lo strumento del Living Lab.

A pag. 2

L'INCONTRO Organizzato dall'Ente Nazionale Risi a Palazzo Pirelli a Milano con tre campioni Riso & Sport, un binomio vincente

La dieta dei nostri sportivi non può fare a meno del riso italiano. Perché i nostri risicoltori coltivano un prodotto che, per i suoi standard qualitativi elevati, è un'eccezione agroalimentare insostituibile anche nell'alimentazione di chi pratica uno sport. Non più e non solo il famigerato "riso in bianco", ma un prodotto intelligente, che valorizza preparazioni che uniscono gusto e funzione nutrizionale.

E' questo il messaggio lanciato dall'incontro "Il riso italiano nell'alimentazione degli sportivi", organ-

zato da Ente Nazionale Risi e tenuto a Palazzo Pirelli a Milano, e che ha visto la partecipazione di atleti ed ex atleti di diverse discipline quali Claudia Giordani, Francesca Porciatano e il giovane Amedeo Bagnis, atleta olimpico di skeleton reduce da un 5° posto alle recenti Olimpiadi. Sono intervenuti anche la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, l'assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste di Regione Lombardia, Alessandro Beduschi.

A pag. 3



All'interno

Italia-Giappone unite dal riso

L'Ente Nazionale Risi ha preso parte al FODDEX Japan 2026 (nella foto), una delle più importanti fiere agroalimentari dell'Asia, in programma dal 10 al 13 marzo negli spazi del Tokyo Big Sight, giunto alla 51ª edizione. Per la delegazione italiana è stata anche l'occasione per visitare il Japan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), ente di ricerca del Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca del Giappone, e il Tokyo Liaison Office del NARO - National Agriculture and Food



Research Organization.

Alle pag. 8-9

Ora si può determinare il grado di bianco nel riso

A seguito di un'intensa attività da parte del Gruppo di Lavoro dell'Ente Nazionale di Normazione (UNI) "Riso e Altri Cereali" e dell'iniziativa del Laboratorio di Chimica Merceologia e Biologia Molecolare di Ente Nazionale Risi, ha recentemente visto la luce la norma UNI 12005:2026 per la determinazione del grado di bianco nel riso.

A pag. 5

L'accreditamento dell'analisi del Nichel

Con l'introduzione all'interno del Laboratorio di Chimica Merceologia e Biologia Molecolare dello strumento ICP/MS, si sono aperte nuove prospettive analitiche al servizio della filiera. È stata infatti introdotta la determinazione del Nichel al fine di controllare la conformità dei campioni di riso al Reg. (UE) 2024/1987 che sarà attuativo a

partire dal 1° luglio. È notizia di questi giorni l'ottenimento dell'accreditamento per questa determinazione, oltre che del contenuto di cadmio e dell'arsenico totale, analizzati sempre con la tecnica ICP/MS. Per informazioni sulle nuove tariffe analitiche si rimanda al sito www.enterisi.it e per contatti all'indirizzo e-mail laboratorio@enterisi.it.



LA SCELTA NUTRIZIONALE VINCENTE PER OTTENERE RESA E QUALITÀ SU RISO.

PANFERTIL

RICERCA Un ambizioso progetto internazionale a sostegno della missione dell'UE "A Soil Deal for Europe"

Avvio del Living Lab italiano di iCOSHELLS

Tra il 60% e il 70% dei suoli europei è considerato "malsano": l'obiettivo è di migliorarli entro il 2030

Gian Maria Beone*

Il suolo non è solo la base su cui poggiano le nostre colture, ma una risorsa vitale che oggi attraversa una crisi silenziosa. Secondo i dati della Commissione Europea, tra il 60% e il 70% dei suoli dell'UE è considerato "malsano" a causa di inquinamento, urbanizzazione e sfruttamento intensivo, fattori aggravati da un cambiamento climatico sempre più impattante.

Per rispondere a questa sfida è nato iCOSHELLS, un ambizioso progetto di ricerca internazionale partito a settembre 2024 a sostegno della missione dell'UE "A Soil Deal for Europe", che mira a raggiungere suoli sani entro il 2030. Con una durata di quattro anni e il coinvolgimento di 39 partner in 6 Paesi (Italia, Spagna, Grecia, Bulgaria, Paesi Bassi e Svezia), iCOSHELLS punta a trasformare la ricerca scientifica in soluzioni pratiche attraverso lo strumento dei Living Lab. La presentazione del Living Lab italiano del progetto è avvenuta il 26 novembre 2025 a Erbusco (BS).

A differenza della ricerca tradizionale "da laboratorio", iCOSHELLS si basa sulla co-creazione. Ricercatori, agricoltori,

imprese e autorità locali lavorano fianco a fianco per definire i problemi e testare le soluzioni in contesti reali. L'obiettivo è garantire che le innovazioni rispondano alle esigenze concrete di chi il campo lo vive ogni giorno. In Italia, il coordinamento è affidato a ISINNOVA. Le attività si concentrano in aree chiave come le Valli dell'Adige e del Po, territori che rappresentano la complessa transizione tra l'ambiente alpino e quello mediterraneo.

Per il comparto risicolo, la parte più significativa del progetto riguarda le prove di campo coordinate dall'Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC) di Piacenza in collabora-

zione con l'Ente Nazionale Risi (ENRI).

Nel biennio 2026-2027 quattro aziende risicole diventeranno veri e propri centri di sperimentazione all'aperto. L'attenzione si concentrerà su terreni di risala dove verranno testati tre diversi trattamenti agronomici per valutarne l'impatto non solo sulla salute del suolo, ma anche sulla resa quantitativa e qualitativa del riso.

- Sovescio di cover crop;
- Calcazione;
- Amendamento con compost.

Ogni azienda ospiterà uno dei trattamenti proposti con il relativo controllo. Tutte le analisi (chimiche, fisiche e bio-

logiche) seguiranno protocolli standardizzati a livello europeo, garantendo rigore scientifico e confrontabilità dei dati.

I risultati di queste prove saranno condivisi direttamente con l'Ente Nazionale Risi, i risicoltori coinvolti e gli stakeholder locali. Partecipare a questa transizione significa non solo tutelare l'ambiente, ma investire sulla resilienza a lungo termine delle proprie aziende agricole.

Per restare aggiornati sull'avanzamento dei lavori è possibile consultare il sito ufficiale del progetto www.icoshells.eu o seguire la pagina LinkedIn dedicata.

*DISTAS Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza



Il Riso Italiano al Pentathlon della Cucina 2026

Il riso italiano è stato protagonista del "Pentathlon della cucina"; il prestigioso concorso svoltosi lo scorso 2 marzo alla fiera delle attrezzature alberghiere e balneari "Tirreno CT" a Marina di Carrara (MS). L'iniziativa, organizzata dalla Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICAE), è stata l'occasione per valorizzare le varietà, le caratteristiche e il piacere di gustare il riso italiano.

Durante l'evento, cuochi professionisti si sono sfidati in cinque prove di abilità nella crea-

zione di piatti d'eccellenza. Al centro dell'attenzione c'è stata l'eccellenza del riso italiano, con approfondimenti sulla filiera, le varietà e le caratteristiche principali, grazie all'intervento di Davide Mantovani dell'Ufficio Comunicazione ed Eventi dell'Ente Risi.

Non solo i professionisti: anche le scuole alberghiere presenti hanno avuto l'opportunità di approfondire tematiche legate alle materie prime e alle tecniche culinarie, entrando nel vivo della cultura gastronomica italiana.

La giuria, composta da grandi nomi della cucina italiana, ha valutato ogni piatto con attenzione e competenza.

Al "Pentathlon della cucina", il riso italiano per un'intera giornata ha conquistato i riflettori, unendo tradizione e creatività e confermando il suo ruolo da protagonista nell'eccellenza gastronomica nazionale.



AIR TEK

AZOTO INIBITO

I nostri concessionari:

Balzaretti Agri-Business S.r.l.

Via Strada Rotta, 3 - Borgo Vercelli (Vc) - Tel. 0161 32371

Agripiù S.r.l.

Via Castello, 5 - Gambarana (Pv) - Tel. 0384 804904

Agrifarm S.r.l.

Via Cascina Cassaglia - Mortara (Pv) - Tel. 0384 90473

Limus®
powered

non solo
NBPT+NPPT,
ma...
l'unico

CERTIFICATO

Contains Limus®
best urea protection for
optimal plant nutrition by

BASF

We create chemistry



BELOR TOSCANA

Via Pistoiese, 41 - 50054 RUCCOCHIO (FI)
Ufficio Commerciale - Tel. 0571 1580121
www.belortoscana.it - sales@belortoscana.it

IL CONVEGNO A Palazzo Pirelli di Milano, organizzato dall'Ente Nazionale Risi, ha valorizzato il prodotto italiano

Riso & Sport, un binomio da grandi prestazioni

La presidente Bobba: «Mangiare con qualità diventa fondamentale per chi pratica attività sportiva»

La dieta dei nostri sportivi non può fare a meno del riso italiano. Perché i nostri risicoltori coltivano un prodotto che, per i suoi standard qualitativi elevati, è un'eccezione agroalimentare in pratica unico nell'alimentazione di chi pratica uno sport. Non più e non solo il fagiolo "riso in bianco" di ospedali memoria, ma un prodotto intelligente, che valorizza preparazioni che uniscono gusto e funzione nutrizionale.

È questo il messaggio lanciato dall'incontro "Il riso italiano nell'alimentazione degli sportivi", organizzato da Ente Nazionale Risi e Regione Lombardia, che si è tenuto lo scorso 17 marzo a Milano presso il Palazzo Pirelli, e che ha visto la partecipazione di atleti ed ex atleti di diverse discipline sportive: Claudia Giordani, atleta olimpica di sci alpino, medaglia d'argento nello slalom speciale ai XII Giochi olimpici invernali di Innsbruck 1976; Francesca Porcellato, atleta paralimpica fondista e ciclista, con 13 partecipazioni ai Giochi paralimpici (10 ai Giochi estivi e tra i quelli invernali) e quindici medaglie conquistate; e il giovane Amedeo Bagnis, atleta olimpico di skeleton, 2 vittorie in Coppa del Mondo e 5^a alle ultime Olimpiadi. Il confronto, moderato dal biologo nutrizionista Domenicantonio Galatà, presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina, ha visto la partecipazione della presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, e l'intervento dell'assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste di Re-



gione Lombardia, Alessandro Beduschi.

L'assessore Beduschi ha insistito sulla necessità di difendere il riso, simbolo della nostra agricoltura

«Mangiare con qualità diventa fondamentale per chi pratica attività sportiva - ha evidenziato la presidente Bobba - Il cibo è fondamentale, ancora di più per chi fa sport. Spetta a chi segue professionalmente gli atleti dare le corrette indicazioni a tavola. Ricerca e studio, come re-

sultati agonistici, non si improvvisano, ma sono frutto di una preparazione che complessivamente comprende anche una corretta e adeguata alimentazione».

Il riso italiano, come testimoniato dagli atleti presenti e sottolineato anche da Galatà, è un'eccezione che non deve mancare nella dieta di uno sportivo, fondamentale sotto diversi aspetti: da quello nutrizionale a quello energetico, senza dimenticare che parliamo di un prodotto altamente digeribile e privo di glutine.

Tra gli atleti intervenuti, il riso è sempre stato ben presente. Giordani, perché all'epoca delle sue performance non c'erano grandi alternative. Porcellato ama proprio il riso e si è addirittura inventata delle barrette a base di riso: «Me lo sono inventate perché amo i prodotti naturali e al riso ho unito frutta disidratata, frutta secca, magari amalgamati col miele, che ho spesso usato per e durante le gare». Che dire, infine, di Bagnis, perito agrario cresciuto nelle



A sinistra i relatori intervenuti all'incontro "Il riso italiano nell'alimentazione degli sportivi", organizzato da Ente Nazionale Risi; sopra, un momento del convegno svoltosi lo scorso 17 marzo a Palazzo Pirelli a Milano

campagne veccoltesi di Ticino dove abbondano le risaie? Non può che avere il riso alla base della sua alimentazione.

«Il riso - ha concluso l'assessore Beduschi - rappresenta un prodotto simbolo della nostra agricoltura, sinonimo di qualità e identità territoriale. Difendere il riso non solo come eccellenza agroalimentare, ma anche come alleato di uno stile di vita sano, dinamico e consapevole, capace di parlare soprattutto alle nuove generazioni».

«Oggi corriamo il rischio - ha sottolineato il direttore generale dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Magnaghi - che la Commissione europea arrivi ad affossare il nostro settore con una politica comunitaria più attenta ai Paesi meno avanzati che alle esigenze della filiera del riso. Dobbiamo fare di tutto per impedirlo».

Appello alla Commissione europea per la difesa del nostro riso

Il riso è un prodotto sostenibile e la Commissione europea deve fare di tutto per tutelarli. È questo il messaggio lanciato al convegno "Riso italiano: una filiera da valorizzare - Produzione, consumi, strategie: il futuro del riso Made in Italy in Europa", promosso al Parlamento europeo da Ente Fiera di Isola della Scala insieme a Ente Nazionale Risi, al Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese e all'eurodeputato Paolo Borchia. Il tema era la presentazione della quarta edizione dell'Osservatorio Nazionale sui Consumi del Riso in Italia, un'in-

dagine che analizza tendenze e comportamenti d'acquisto, utile per capire dove sta andando il mercato del riso. Ma l'appuntamento è stato fondamentale per portare dentro le istituzioni europee le problematiche della filiera.

«Oggi corriamo il rischio - ha sottolineato il direttore generale dell'Ente Nazionale Risi, Roberto Magnaghi - che la Commissione europea arrivi ad affossare il nostro settore con una politica comunitaria più attenta ai Paesi meno avanzati che alle esigenze della filiera del riso. Dobbiamo fare di tutto per impedirlo».



BIANI F.LLI s.n.c.

COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE



IMPIANTI ESSICCAZIONE, MOVIMENTAZIONE, PULITURA E STOCCAGGIO CEREALI

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

A rischio il futuro del riso europeo

I recenti sviluppi del mercato evidenziano una crescente pressione, determinata dall'aumento dei costi di produzione, dai severi requisiti normativi e da un significativo aumento delle importazioni nel mercato dell'UE

La risicoltura europea è entrata in una fase di grave crisi. I recenti sviluppi del mercato evidenziano una crescente pressione sulla risicoltura europea, determinata dall'aumento dei costi di produzione, dai severi requisiti normativi e da un significativo aumento delle importazioni nel mercato dell'Unione europea. Lo sostengono in un comunicato comune il Copa Cogeca (European Farmers and Agri Cooperatives organisations), il FERM (Federation of European Rice Millers) e l'Ente Nazionale Risi.

Invitati da quest'ultimo, lo scorso 6 marzo i Paesi europei produttori di riso si sono riuniti online per affrontare queste tematiche; erano presenti, oltre a diversi rappresentanti italiani, quelli di Spagna, Francia, Portogallo, Grecia, Ungheria, Romania e Bulgaria.

Importi a livelli mai visti

Durante l'ultima campagna di commercializzazione, le importazioni di riso nell'Unione europea hanno superato il livello di 1,7 milioni di tonnellate. Una



Da sinistra i rappresentanti degli enti che hanno firmato la presa di posizione della filiera risicola, Natalia Bobba per l'Ente Nazionale Risi, Eli Taloforu per il Copa-Cogeca e Ricardo Preve per il FERM

parte consistente di queste importazioni entra nel mercato dell'UE con dazi ridotti o nulli in base agli accordi commerciali esistenti.

Allo stesso tempo, i produttori europei devono far fronte a costi di produzione più elevati e devono rispettare alcune delle norme ambientali e di produzione più rigorose al mondo. Questa situazione sta creando una crescente incertezza per i produttori e i trasformatori del settore risicolo europeo.

Negli ultimi mesi i prezzi di mercato del risone hanno subito una forte pressione. In risposta a ciò, alcuni produttori stanno

orientando la produzione verso le varietà Japonica, un segmento tradizionalmente considerato più stabile. «Se questa tendenza dovesse continuare – si legge nel comunicato – potrebbe portare a un eccesso di offerta anche in quel segmento di mercato, indebolendo ulteriormente la stabilità dei prezzi in tutto il settore».

La produzione di riso in Europa svolge un ruolo importante non solo per l'approvvigionamento alimentare, ma anche per le economie rurali, l'occupazione e la gestione ambientale in regioni specifiche. Il mantenimento di un settore ri-

sicolo redditizio è quindi essenziale per l'equilibrio economico e territoriale in diversi Stati membri dell'UE.

Le richieste del settore

In questo contesto, il settore chiede una revisione degli strumenti politici esistenti per garantire che rimangano efficaci nel salvaguardare la stabilità del mercato. In particolare, le parti interessate sottolineano la necessità di rivalutare il funzionamento del meccanismo di salvaguardia automatico legato al regime SPG/EBA, con regole di attivazione che riflettano meglio le realtà del mercato e

essere riconosciuto come un prodotto sensibile nell'ambito delle politiche agricole e commerciali dell'UE.

Infine, il settore sottolinea l'importanza di rafforzare il principio di reciprocità nel commercio internazionale. Le importazioni immesse sul mercato dell'UE dovrebbero rispettare norme equivalenti a quelle richieste ai produttori europei, in particolare per quanto riguarda la protezione dell'ambiente, la sicurezza alimentare e le condizioni di lavoro. Il rafforzamento dei controlli alle frontiere e la garanzia di un'applicazione coerente di tali norme contribuirebbero a una concorrenza più equa.

«L'Europa deve fare una scelta chiara – concludono le tre associazioni – salvaguardare la propria sovranità alimentare e sostenere settori agricoli strategici come quello del riso, oppure rischiare di aumentare la propria dipendenza dai mercati internazionali. Non c'è più tempo: o agiamo ora, oppure la storia del riso europeo sarà cancellata dalle nostre campagne!».



Faccio di più!

Loyant® One

Rinskor™ active

ERBICIDA

Nuova soluzione erbicida per il controllo delle infestanti del riso

Loyant® ONE è la miglior soluzione per il controllo del giavone, delle altre graminacee, attivo anche su ciperacee, alismataceae, eterantera e le principali foglie larghe.

NOVITÀ Grazie anche al lavoro del Laboratorio dell'Ente nazionale Risi ha visto la luce la norma UNI 12005:2026

Grado di bianco nel riso, si può determinare

Scopo della norma è definire delle modalità analitiche robuste, uniformi e confrontabili tra tutti gli operatori della filiera

Cinzia Simonelli

A seguito di un'intensa attività da parte del Gruppo di Lavoro dell'Ente Italiano di Normazione (UNI) "Riso e Altri Cereali" e dell'incarico del Laboratorio di Chimica Meccanica e Biologia Molecolare di Ente Nazionale Risi, ha recentemente visto la luce la norma UNI 12005:2026 per la determinazione del grado di bianco nel riso.

Il grado di bianco è un parametro qualitativo interessante per il controllo della qualità del riso lavorato, ma anche integrale e pigmentato, oltre che parboiled. Uno degli strumenti maggiormente diffusi per la determinazione di questo indice è lo strumento colorimetro Kett, ampiamente diffuso e utilizzato dalla filiera. Questa apparecchiatura sfrutta il principio colorimetrico di valutazione dell'intensità del passaggio della luce (riflessione) per effettuare una correlazione con la colorazione del campione oggetto della valutazione.

Iter normativo

L'idea iniziale del progetto di norma (giugno 2024) è nata per valutare le prestazioni trasversali tra differenti laboratori della filiera che dispongono di apparecchiatura analoga. Ogni laboratorio, pur seguendo le indicazioni applicative del costruttore, effettuava la determinazione con proprie modalità analitiche spesso dissimili: in doppio, in singolo, in triplo, calibrando all'inizio dell'iter analitico, a ogni cambio di campione...

L'obiettivo preliminare della norma è stato quello di uniformare le modalità analitiche, a seguito di uno stu-



dio di validazione interlaboratorio, oltre che fornire una tabella di dati prestazionali (medie, scarto tipo di ripetibilità e riproducibilità...) il più possibile completa ed esaustiva.

Il Laboratorio di Ente Risi si è fatto carico di organizzare uno studio interlaboratorio (*collaborative trial*) coinvolgendo numerosi laboratori di controllo qualità della filiera, predisponendo i campioni (tramite il modello "a campione suddiviso"), distribuibili e facendo poi da collettore dei risultati e infine effettuando la loro elaborazione finale (in accordo a quanto riportato nelle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17043, UNI ISO 13528 e norme della serie UNI ISO 5725). In Figura 1 è illustrato in modo schematico tutto l'iter normativo dall'ipotesi di lavoro, fino all'emissione finale della norma stessa.

Verrà valutato in ambito UNI se proporre questa norma anche in ambito internazionale (CEN e ISO), data la diffusione e l'impiego su larga scala di analoghe apparecchiature di misura.

Significato del grado di bianco

Il grado di bianco (gdb) è

ampiamente impiegato per valutare il cambio di colorazione (grado di bianco) nel corso del processo della lavorazione del riso. Avendo a disposizione un campione di risone sottoposto a sbramatura (riso semigrigio o integrale) è possibile procedere a una graduale lavorazione, ovvero asportazione degli strati del pericarpo, arrivando a ottenere il riso bianco o lavorato, passando attraverso la fase definita semilavorato. Il cambio di intensità di colorazione (da scuro nell'integrale a biancastro nei semilavorato e al bianco nel lavorato) è apprezzabile tramite la valutazione dell'indice del grado di bianco, che ha una scala che può potenzialmente andare da 0 (nero) a 100 (bianco).

È bene ricordare che questo è un parametro relativo, non assoluto, ovvero: partendo da un prodotto integrale di una data varietà, è possibile, valutando il grado di bianco, arrivare a un dato grado di lavorazione, apprezzabile con individuali valutazioni interne da parte di ogni singola struttura e per specifiche varietà.

Non è invece possibile, in senso assoluto, a un grado di bianco, associare un dato

grado di lavorazione, ovvero di asportazione del pericarpo, in quanto intervengono numerose variabili che influiscono sull'interpretazione del risultato, non ultima la colorazione di base, spesso variabile, del prodotto che è oggetto dell'analisi.

Per poter effettuare delle opportune valutazioni, è necessario, quindi, prendere in considerazione tutti i parametri che potrebbero influire, anche in maniera notevole, sull'indice del grado di bianco finale. Varietà con presenza di perla forniscono valori di gdb più elevati rispetto a varietà cristalline, a parità del medesimo grado di lavorazione.

Anche avendo a disposizione la medesima varietà, per due o più campioni differenti tra loro, in quanto ad esempio provenienti da differenti areali con condizioni di coltivazione diverse, si potrebbero rilevare valori di gdb diversi, a parità di analoga lavorazione, in quanto la colorazione intrinseca dell'amido del granello potrebbe differire anche notevolmente (una coltivazione in terreni sabbiosi fornisce una colorazione più chiara rispetto a terreni più ricchi di sostanze nutritive, come le torbier).

operative all'interno dei vari laboratori di qualità in confronto con quelle normative. È stata posta poi anche una particolare attenzione alla scelta di campioni costituiti da riso con grani sia cristallini, sia perlati, che possono fornire valori anche molto differenti tra loro del parametro grado di bianco.

Essendo una specifica norma metodologica, come già detto, indica e dettaglia tutte le modalità analitiche, ma non entra, per il grado di bianco, nel merito dell'impiego del parametro stesso.

Per quanto riguarda altresì l'applicazione della norma in un laboratorio di analisi, vengono definiti e indicati anche tutti i requisiti che devono essere riportati nel Rapporto di Prova per i Committenti, al fine di assicurare la qualità del dato analitico.

Disponibilità della norma

La norma è disponibile all'acquisto sul sito di UNI (Ente Nazionale di Normazione), unitamente a tutte le norme specifiche di settore.

Per approfondire

C. Simonelli, M. Cormegna, R. Carriere, M.G. Barbero, F. Cavini, A. Irc, A. Scardovi, R. Tortolina, S. Ubezio, P. Vaccino (2022) "Rice - Determination of the potential milling yield according to ISO 6546, evaluation of lipid content and colour Kett index" *La Rivista di Scienze dell'Alimentazione* - Journal of Food Science and Nutrition, Anno 51, n° settembre-dicembre, pp. 21-33.

C. Simonelli, A. Zone, M. Cormegna, A. Abbiati "Grado di lavorazione del riso". Poster (Open Day CRR, 11 settembre 2013).

Cosa seminare nel 2026?

SEI MOTIVI PER SCEGLIERE IRES

1. Abbiamo varietà di riso da seme nate per durare: produttive, resistenti, stabili!
2. Vendiamo sementi di varietà affimate come Carnaroli, Selenio, Iarim, CRLB1 e molte altre.
3. Siamo i primi produttori di risi generici IMI, come Fiero e Felice, apprezzati dagli agricoltori e dal mercato.
4. Vendiamo varietà precoci, come Sinfonia, Furbo e Furore da seminare dopo falsa semina.
5. Per produzioni al top consigliamo riso tondo Fortunato.
6. GranCavour, Ebano, Rubinum, Okris, Eusake: Filiere IRES per produzioni a valore aggiunto!

Contattaci per ordini o per maggiori informazioni

IRES
ITALIAN RICE EXPERIMENT STATION

IRES srl
Italian Rice Experiment Station

Cascina Montarsello
28070 Nibbiola (NO)

www.ires.online

info@ires.online
cell. 331.6442626



RIFIT® 2026: dopo cinque anni torna l'erbicida a base di pretilachlor, essenziale nel controllo di infestanti chiave delle risaie come Alisme, Giavoni e Ciperacee

Strategico il ruolo di "resistance breaker" offerto dall'erbicida targato Syngenta



Negli ultimi vent'anni il controllo delle infestanti nelle risaie ha patito della revoca di importanti soluzioni erbicide, sia di pre-emergenza, sia di post. Ciò ha favorito anche l'insorgenza di resistenze in alcune specie di malerbe. A conferma, nel 2025 il Gire, Gruppo italiano resistenze erbicide, ha redatto due specifiche linee guida per la loro corretta gestione, di cui una dedicata specificatamente alle varietà di riso tolleranti a specifiche sostanze attive. L'attuale scenario fitosanitario deriva infatti da anni di progressivo impoverimento quanto a erbicidi disponibili. Solo fra il 2007 e il 2023 sono infatti 11 le sostanze attive perse nei programmi di diserbo. Ad aprire la serie di revocche, per lo meno di quelle più recenti, è stato quindiciacil, il cui ultimo impiego è caduto nel 2007. Facente capo alla famiglia degli acidi chinolincarbossilici, la sostanza attiva agiva in grado di axuvino sintetica [Hrac 4] con azione essenzialmente giovanocida di post-emergenza. Nel 2009 fu poi il turno di propionil, anilide di post-emergenza che nelle infestanti inibiva la fotosintesi [Hrac 5]. Sul suo spettro d'azione ricadevano, oltre ai giavoni, anche alcune ciperacee.

In seguito, prozaniol ottenne specifiche deroghe dal 2013 al 2017 in base all'Art. 53 del Regolamento (CE) n. 1107/2009, salvo poi scomparire definitivamente dagli scenari malerboristici delle risaie. Altre due storiche sostanze attive risultano ormai inutilizzabili da tempo: thibencarb e molinate, impiegati l'ultima volta in risaia nel 2011 e nel 2013 rispettivamente. Entrambi i fitocarbammati trovavano uso in pre-emergenza o in post-emergenza soprattutto nella lotta contro i giavoni, esplicando nelle malerbe un'azione a carico della sintesi degli acidi grasso a catena molto lunga [Hrac 15]. Nel mezzo, ossia nel 2012, cadde invece l'ultimo impiego di metsulfone, una triazolopirimidina che agiva sulle malerbe inibendo l'enzima acetilcolato sintetasi [Hrac 2]. Utilizzato in post-emergenza controllava alcune specie appartenenti ai generi *Heteranthera*, *Butomus*, *Alisma* e *Scirpus*. A seguirne, gli anni 2015 e 2017 hanno segnato la fine degli impieghi di ethakysulfuron, imazosulfuron e orhoasulfuron, tutti facenti capo al Gruppo Hrac 2, agendo come Als inibitori su diverse specie infestanti quali *Alisma*, *Butomus*,

Cyperaceae, *Scirpus* e *Lisca*, solo per citarne alcune. Nel frattempo, le resistenze a questo specifico meccanismo di azione avevano ormai interessato diverse malerbe delle risaie, rendendo pressoché inutili le applicazioni di sostanze attive appartenenti a questa famiglia chimica. Al contrario, l'ultimo impiego di oxadiazon, caduto nel 2020, ha privato i riscoltori di una soluzione di pre e di post-emergenza che ancora assicurava interessanti livelli di efficacia su un ampio spettro di infestanti, come Giavoni, *Alisma* da seme, *Cyperaceae* e *Giuncea* fiorita. Su queste specie oxadiazon, della famiglia dei polifenil-ossadiazoli, agiva inibendo l'enzima propargilgiovino ossidasi [Hrac 14]. Due tre e anni dopo, nel 2022 e nel 2023, cadde infine negli impieghi di bispyracol sodio, proflorimid e azimsulfuron, facenti capo rispettivamente alle famiglie chimiche dei pirimidinil benzati, delle cicloesanedionossime e delle solfoniluree. I tre erbicidi trovavano luogo in post-emergenza, con uno spettro d'azione che, una volta posti in diverse miscele, abbracciava numerose malerbe chiave delle risaie, a partire da *Alismaceae* e *Giavoni*. Diversi, infatti, i meccanismi d'azione: inibitori dell'enzima acetilcolato sintetasi bispyracol sodio e azimsulfuron [Hrac 2], e dell'enzima acetil CoA Carbossilasi [ACCAS], proflorimid. Dal 2023 al 2025, quest'ultimo ha comunque trovato uso in deroga, pratica normativa tramite la quale è stato quindi possibile impiegare ancora soluzioni indispensabili nel controllo delle infestanti nelle risaie. A conferma, proprio grazie all'articolo 53, nel 2026 sarà possibile impiegare ancora pretilachlor, della famiglia delle cloroacetamidi. Revocato nel 2005, pretilachlor godrà di una finestra temporale compresa fra il 02/03/2026 e il 29/06/2026.

La recente deroga va a favore dello specifico formulato RIFIT® 2026 e segue quelle già ottenute fra il 2014 e il 2021 con denominazioni diverse, salvo poi restare fuori dalle risaie nei cinque anni seguenti. La sostanza attiva apporta un meccanismo d'azione che ha fatto particolarmente sentire la sua mancanza nelle risaie, dal momento che pretilachlor inibisce la sintesi di acidi grassi a catena molto lunga [Hrac 15] ed è quindi capace di controllare anche le

infestanti divenute resistenti ad altre famiglie chimiche. Il suo ritorno in risaia rappresenta quindi l'autentica novità per l'anno in corso, poiché apporterà significativi vantaggi in special modo nel controllo delle *Alisme*, divenute nel tempo sempre più difficili da controllare utilizzando le attuali soluzioni di post-emergenza.

L'applicazione di RIFIT® 2026 trova infatti luogo elettivo in pre-semina, pur potendo essere impiegato anche in post-emergenza come elemento portante di eventuali miscele estemporanee con soluzioni a diverso meccanismo d'azione. Ponendo il focus tecnico su *Alisma* spp., RIFIT® 2026 va utilizzato a 15-20 giorni circa dalla semina, lasciando nelle camere un sottile strato di acqua ferma per 4-6 giorni. Dopodiché, nei giorni successivi è possibile cambiare l'acqua e dare infine la via alle seminatrici. Quanto a dosi, in pre-semina RIFIT® 2026 va applicato in ragione di 2-2,5 litri per ettaro. In caso si voglia invece impiegare il prodotto in post-emergenza, sia nel caso

di riso seminato in acqua che in asciutto, l'intervento va effettuato a 2 litri per ettaro a partire dalla prima foglia del riso.


Nello spettro d'azione di RIFIT® 2026, oltre alle *Alismaceae*, rientrano Zigoletto delle risaie (*Cyperus difformis*), Giavoni [*Echinochloa* spp.], *Giuncea* (*Eleocharis* spp.), *Eterantera limosa* (*Heteranthera limosa*), *Eterantera Reniforme* (*Heteranthera reniformis*), *Quadrifido* (*Schoenoplecton mucronatum*). Inoltre, grazie al suo particolare meccanismo d'azione, RIFIT® 2026 può giocare un importante ruolo positivo nell'efficacia di altre sostanze attive, come quelle facenti capo alle famiglie degli Alsiniluri e degli ACCase, la cui azione inibitrice viene integrata e completata dall'attività residuale di pretilachlor su numerose infestanti annuali da seme, ossia quelle che più facilmente selezionano nel tempo biotipi resistenti.


Una funzione integrativa e sinergica, quella di RIFIT® 2026 che appare oggi di estrema rilevanza soprattutto nel controllo di infestanti alismacee, ciperacee e giavoni.

Alisma plantago: lo stato dell'arte

Alisma plantago-aquatica L., nota anche con diversi nomi comuni quali Cucchiaccio, Cinquepervi d'acqua, Mastocchia comune e Plantaggine acquatica, è una pianta idrofita perenne facente capo alla famiglia delle Alismaceae. A livello botanico sono ritenute fra le monocotiledoni meno evolute, o comunque appartenenti a un gruppo antico. Dotate di rizoma tuberoso, le piante del genere *Alisma* sono considerate infestanti di risaie e aree umide, ove si riproducono prevalentemente per seme a seguito di impollinazione entomofila. Il ciclo è primaverile-estivo con fioritura scalare tra i mesi di maggio e luglio. Questo intervento risulta alquanto prolifico, potendo una sola pianta produrre oltre 20 mila acheni. Oltre al numero elevato di semi, la sua elevata capacità di diffusione dipende dal fatto che questi ultimi maturano prima del riso e cadono facilmente, contaminando il suolo nel quale rimangono vitali per diversi anni grazie a una forma meccanica di dormienza. Il germinare degli acheni e infatti particolarmente resistente, impedendo l'assorbimento di acqua e ossigeno, fattori necessari alla germinazione. Una volta germinati, però, i semi producono piante a partire dal mese di maggio, quando le risaie sono di norma allagate. Le Regioni italiane maggiormente interessate dalla presenza di *Alisma plantago* sono Piemonte e Lombardia, ossia i due territori che rappresentano più del 90% della risicoltura nazionale. Purtroppo, il controllo di questa malerbe è divenuto nel tempo sempre più complesso e meno soddisfacente, anche a causa di alcune popolazioni divenute resistenti a specifiche famiglie di erbicidi. Il primo caso accertato risale infatti al 1994, con diversi fenomeni di resistenza alle solfoniluree [Hrac 2B] sviluppati da alcune popolazioni dalla doppia resistenza, sia alle triazolopirimidine, caratterizzate dal medesimo meccanismo d'azione. Negli ultimi anni si sono riscontrati diversi casi di resistenza anche agli inibitori della sintesi delle auxine.

Argomento autorizzato dal Ministero delle Salute a base di pretilachlor 48,70%. Registrazione emergenza ResaRizal (art. 53 del regolamento 1107/2009) n° 18044 del 20/02/2026 valida dal 02/03/2026 al 29/06/2026. Usare i prodotti ResaRizal con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle fasi e modalità di lavoro, soprattutto in deroga. La nostra produzione è a impatto ambientale e rispetta i principi del Green Deal. È un marchio registrato di una società del Gruppo Syngenta.



 **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

L'Ente Nazionale Risi ha preso parte al FOODEX Japan 2026, una delle più importanti fiere agroalimentari dell'Asia, in programma dal 10 al 13 marzo negli spazi del Tokyo Big Sight, giunto alla 51ª edizione

Davide Mantovani

Raccontare il riso italiano nel cuore di uno dei Paesi dove questo alimento è parte integrante della cultura e della vita quotidiana. È questo lo spirito con cui l'Ente Nazionale Risi ha preso parte alla 51ª edizione di FOODEX Japan 2026, in programma dal 10 al 13 marzo negli spazi del Tokyo Big Sight, una delle più importanti fiere agroalimentari dell'Asia.

La presenza italiana è stata resa possibile grazie allo spazio messo a disposizione da ICE-Agenzia all'interno del Padiglione Italia che, in questa edizione, ha ospitato 185 aziende delle 245 complessivamente presenti in fiera. Un grande spazio dedicato alle eccellenze agroalimentari del nostro Paese, animato da incontri, degustazioni e momenti di promozione rivolti agli operatori professionali giapponesi.

Tra i corner tematici dedicati al Made in Italy - insieme a caffè, panettone, gelato, pinsa, formaggi e vino - il punto dedicato al riso ha attratto fin dalle prime giornate grande curiosità. Chef, importatori, buyer e giornalisti si sono fermati allo



stand per conoscere più da vicino il riso italiano, le sue varietà e le caratteristiche della filiera produttiva italiana. Domande, interesse e richieste di approfondimento hanno confermato come anche in un Paese con una tradizione risicola secolare esista spazio per il dialogo e per la scoperta di nuove espressioni di questo alimento.

A incuriosire il pubblico giapponese è stata soprattutto la versatilità del riso italiano in cucina, raccontata

NEL PAESE DEL SOL LEVANTE La missione dell'Ente Nazionale Risi a FOODEX,

Il riso italiano guarda con in

Il pubblico giapponese curioso della versatilità del nostro prodotto racconta

A sinistra, l'intervento della presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, al seminario "Sostenibilità e innovazione nelle colture tradizionali italiane" svoltosi presso l'Ambasciata d'Italia a Tokyo. A destra, lo stand e uno show cooking organizzato dall'Ente Nazionale Risi alla 51ª edizione di FOODEX Japan 2026

anche attraverso momenti dimostrativi e show cooking. In uno di questi è stato preparato un risotto con zuccine, limone grattugiato e colatura di alici, esempio concreto di come il riso italiano possa interpretare la tradizione gastronomica con creatività e gusto.

Il Padiglione Italia è stato

inaugurato martedì 10 marzo alla presenza dell'ambasciatore italiano a Tokyo Mario Vattani, del presidente di ICE Matteo Zoppas e del capo di gabinetto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Raffaele Borriello, sottolineando il valore strategico della presenza italiana a FOODEX come piattaforma di promozione e dialogo economico con il Giappone.

Se la fiera ha rappresentato il momento più visibile della missione, il confronto istituzionale e scientifico ha trovato il suo spazio l'11 marzo presso l'Ambasciata d'Italia a Tokyo, dove si è svolto il

Ricerca e innovazione: la visita all'ente di ricerca JIRCAS

Il 10 marzo la delegazione italiana ha fatto visita al Japan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS), ente di ricerca del Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca del Giappone. All'incontro hanno partecipato la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, il presidente del CREA, Andrea Rocchi, e il direttore generale di ISMEA, Sergio Marchi

(nella foto). Il confronto si è concentrato sugli strumenti innovativi per il miglioramento genetico delle colture cerealicole e sulle tecnologie per l'osservazione e il monitoraggio del suolo. L'iniziativa ha rappresentato un momento di scambio di conoscenze e buone pratiche per affrontare le sfide globali dell'agricoltura, dalla sostenibilità alla sicurezza alimentare.





ELETTOLEO

di Giglio Leonardo




RIPARAZIONE IMPIANTI ELETTRICI

MEZZI AGRICOLI

MACCHINE OPERATRICI

ARIA CONDIZIONATA

IMPIANTI RADIO E CB

SERVIZIO A DOMICILIO








Frazione Bassino, 1

Castelletto di Branduzzo (PV)

Cell. +39 333 2682890

www.elettroleo.it



abstudiocommercialisti.it

PROFESSIONALITÀ | COMPETENZA | PASSIONE

Costituzione e assetto societario di imprese agricole (Ditte Individuali, Società di Persone, Società di Capitali)

Consulenza fiscale, contabile e societaria e adempimenti per il settore agricolo

Rapporti con l'Amministrazione Finanziaria e contenzioso

AB

STUDIO
COMMERCIALISTI

ANDREA BALZARETTI - CRISTINA APICE

Dottori Commercialisti e Revisori Legali



Il seminario all'ambasciata di Tokyo e gli incontri istituzionali Interesse al Giappone to anche attraverso momenti dimostrativi e show cooking

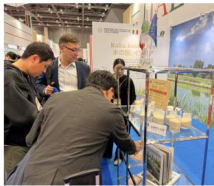
seminario "Sostenibilità e innovazione nelle culture tradizionali italiane". L'incontro, ospitato nella Sala del Design Italiano, ha riunito istituzioni, ricercatori e rappresentanti del settore agricolo dei due Paesi per discutere delle sfide future dell'agricoltura.

Ad aprire i lavori è stato Raffaele Borriello, che ha portato i saluti istituzionali del ministro Francesco Lollobrigida illustrando le politiche italiane per sostenere sostenibilità e innovazione nelle filiere agricole, con particolare attenzione al settore risicolo. All'apertura del seminario è stato proiettato il

video "Italian Ricelands" dedicato ai paesaggi e alla tradizione della risicoltura italiana, successivamente, la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, ha approfondito il tema

"Il mondo del riso: Italia e Giappone, due culture a confronto", mettendo in evidenza analogie e differenze tra due Paesi accomunati da una lunga storia nella coltivazione e nel consumo di questo cereale. A seguire, Davide Mantovani, comunicazione ed eventi dell'Ente Risi, ha illustrato il patrimonio varietale del riso italiano e il ruolo dell'Ente Risi nella tutela della filiera e nella promozione di questo prodotto.

Il confronto si è arricchito anche degli interventi di Makoto Kuroki del National Agriculture and Food Research Organization, che ha presentato le più recenti ricerche giapponesi sul miglioramento genetico del riso, e di Hi-



toshi Sait, presidente della Japan Agricultural Corporations Association, che ha raccontato le sfide della coltivazione del riso nel contesto agricolo giapponese.



L'iniziativa si inserisce nel percorso "Road to Green Expo 2027", l'esposizione internazionale dedicata al verde e alla sostenibilità che si terrà a Yokohama dal 19 marzo al 26 settembre 2027. Un contesto che conferma quanto il dialogo tra Italia e Giappone sia fondamentale per affrontare temi globali come sicurezza alimentare, cambiamento climatico e sostenibilità delle produzioni

agricole.

La missione guidata dalla presidente Natalia Bobba rappresenta anche il risultato di un lavoro di relazioni e confronto portato avanti negli anni. Il mercato giapponese, tradizionalmente molto protettivo e profondamente legato alla propria cultura del riso, richiede infatti un approccio graduale, fondato sul rispetto reciproco e sulla conoscenza. Proprio per

questo la partecipazione al seminario e l'interesse manifestato da numerosi rappresentanti delle istituzioni giapponesi sono stati letti come un segnale importante di apertura e di volontà di proseguire il dialogo.

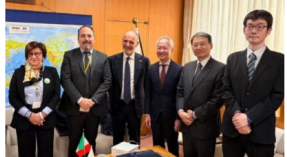
In questo contesto FOOD EX Japan 2026 non è stata soltanto una vetrina di prestigio, ma anche un passo concreto verso nuove opportunità per il riso italiano.



La cooperazione scientifica: l'incontro al NARO

L'11 marzo la delegazione italiana del Ministero dell'Agricoltura ha visitato anche il Tokyo Liaison Office del NARO - National Agriculture and Food Research Organization, incontrando il presidente Kazuo Kyuma (nella foto).

L'incontro è stato l'occasione per rafforzare i legami scientifici e tecnologici tra Italia e Giappone e per discutere possibili collaborazioni su innovazione, tecnologie agricole e sviluppo sostenibile delle filiere agrifood, riconoscendo all'agricoltura un ruolo strategico nelle sfide legate alla sicurezza alimentare, al cambiamento climatico e alla tutela dell'ambiente.



Abbatti le malerbe



Novixid®
Rinskor™ active

ERBICIDA

E vinci la partita

Aiutiamo a coltivare il futuro per le generazioni di domani

Grazie all'innovativa molecola di Rinskor™ Active e all'efficacia dimostrata della sua formulazione, Novixid è la mossa finale che risolverà i tuoi problemi con le infestanti, migliorando la redditività del tuo raccolto in modo più efficiente e sostenibile.

Completa l'opera con un colpo eccezionale!

CORTEVA
agriscience

UTILIZZARE I PRODOTTI FITOSANITARI IN MODO SICURO E RESPONSABILE. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE PRIMA DELL'APPLICAZIONE. Si richiama l'attenzione sulle fasi e i tempi di garanzia riportati in etichetta. Agrofornitori autorizzati dal Ministero della Salute. Per la composizione e il numero di registrazione si rinvia al catalogo dei prodotti o al sito internet del produttore.

®. "MARCHI COMMERCIALI di Corteva Agriscience e compagne affiliate. © 2024 Corteva.

Visita il sito corteva.com

Enrico Losi — **BILANCIO** Al 10 marzo, i trasferimenti risultano inferiori rispetto alle ultime due campagne

Le giacenze di risone abbondano

Sono più alte di quasi 96mila tonnellate rispetto a un anno fa. +46,7% la disponibilità vendibile

Come di consueto, al giro di boa della campagna risicola valutiamo l'andamento dei trasferimenti di risone rispetto a quanto registrato nelle tre campagne precedenti.

Come si evince dal grafico n. 1, i trasferimenti della campagna corrente, aggiornati al 10 marzo, sono inferiori a quelli rilevati nelle ultime due campagne, ma superiori a quelli della campagna 2022/23 che, però, è stata condizionata da una disponibilità ridotta a causa della siccità del 2022.

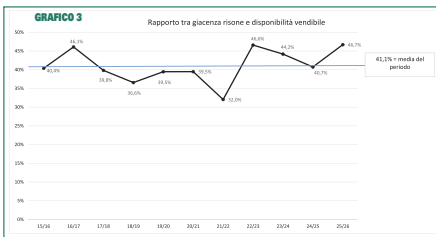
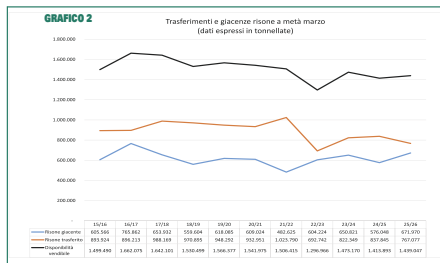
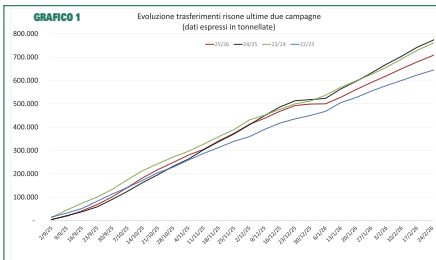
Nei mesi di settembre e ottobre il ritmo dei trasferimenti è risultato superiore a quello registrato nella campagna precedente perché in quest'ultima i trasferimenti hanno risentito della minor disponibilità di

risone sul mercato a causa del ritardo nelle operazioni di raccolta. Da inizio dicembre la situazione si è invertita e nei mesi successivi i trasferimenti della campagna attuale hanno perso terreno rispetto alle due campagne precedenti. Il rallentamento dei trasferimenti è coinciso con l'accelerazione delle importazioni.

Le giacenze di risone presso i produttori risultano più alte di quasi 96.000 tonnellate (+17%) rispetto a un anno fa e si collocano a un

livello che è inferiore soltanto a quello registrato nella campagna 2016/2017 (vedere grafico n. 2), mentre il dato dei trasferimenti è superiore soltanto a quello realizzato nella campagna 2022/2023.

Il grafico n. 3, invece, evidenzia il trend del rapporto tra la giacenza di risone a metà marzo e la disponibilità vendibile per le ultime 11 campagne e per la campagna corrente risultando un dato (46,7%) che è il più elevato del periodo preso in esame.



LA SOLUZIONE VINCENTE PER IL DISERBO DEL RISO

Erbicida sistemico per il pre-semina, attivo su infestanti già emerse, ideale per il controllo del riso crudo e di tutte le infestanti graminacee presenti in risaia

Erbicida ormonico particolarmente selettivo e miscelabile con gli altri erbicidi. Ideale per il controllo di alismataceae e ciperacee



SCOPRI LE NOSTRE SOLUZIONI

SIPCAM
ITALIA

L'INCONTRO TECNICO Giuseppe Pisutu ha analizzato le principali problematiche e messo in evidenza i possibili rimedi il punto sulla risicoltura in Sardegna

Il dibattito si è focalizzato sugli ultimi accordi commerciali (UE-Mercosur e UE-India) e sull'import dai PMA

La sala riunioni dell'OP rischiatori sardi a Oristano è stata la sede dell'annuale incontro tecnico organizzato dal SAT dell'Ente Nazionale Risi, rivolto a risicoltori e stakeholders, il scorso 26 febbraio.

Ad aprire i lavori è stato il Presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, che, dopo i saluti di rito, ha messo in luce la difficile situazione attuale della risicoltura, facendo il punto sull'incontrollato aumento dei costi di produzione e sul parallelo ristagno dei mercati, mettendo in evidenza l'incertezza che aleggia tra gli operatori del settore e illustrando le possibili misure di tutela politica per il comparto riso.

L'incontro è proseguito con l'intervento di Giuseppe Pisutu, tecnico locale dell'Ente Risi, che ha analizzato l'annata risicola appena trascorsa in Sardegna con una precisa valutazione su superfici, varietà, produzioni e stagione meteorologica, mettendo in luce le principali problematiche, per poi valutare ed evidenziarne l'origine, l'impatto lungo il processo produttivo, le conseguenze e i



L'intervento della presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, all'incontro tecnico di Oristano

possibili rimedi in chiave futura. La parola è poi passata ad Enrico Losi, presidente dell'Area Mercati della sede dell'Ente Risi, che ha presentato il bilancio di collocamento dell'annata 24/25, confrontandolo con quello dell'anno precedente. Si è passati, quindi, alla

valutazione della campagna risicola 25/26, analizzando l'evolversi dei trasferimenti, l'andamento dei prezzi, le importazioni e le esportazioni nazionali, comunitarie ed extra UE. Interessante e apprezzato dai presenti l'intervento sui temi caldi del momento: gli ultimi accordi commer-

ciali (UE-Mercosur e UE-India), l'import dai PMA e la clausola di salvaguardia automatica. Su questi argomenti si è anche aperto un proficuo dibattito.

La serata è proseguita con la presentazione di Roberto Paddis di Laore, che ha illustrato prima gli strumenti utilizzati per comporre il sistema regionale di monitoraggio e allerta del rischio biotecnico e poi ha esposto quella che è stata la fase di pianificazione e messa in opera del sistema stesso.

A questo è intervenuto Savio Landino, Presidente di Arvatoc Srl, azienda leader nel settore dell'agricoltura di precisione, partner di Laore nel progetto Innovaris, mostrando i risultati del progetto di concimazione di precisione in risaia e i casi studiati in cul-

tramite mappe di vigore, sensori NDVI e successive mappe di prescrizione, si sta cercando di razionalizzare e rendere più precisa ed efficiente la nutrizione del riso in campo.

Interessante e costruttivo è stato anche il confronto con Serafino Meloni, direttore dell'Area agraria del Consorzio di Bonifica dell'Oristanese, che ha fatto chiarezza sul corretto utilizzo della risorsa idrica nelle pratiche agronomiche us comune in risaia, falsa semina in primis, fondamentale nella maggior parte dei casi.

Prima dei saluti finali c'è stato anche il tempo di presentare ai partecipanti il progetto Ferritico, del quale l'Ente Nazionale Risi è capofila, attraverso l'illustrazione dei partner e delle finalità.



Bloc notes

di Simone Silvestri

Milleproroghe 2026: cosa cambia per l'agricoltura

Con la conversione in legge del decreto Milleproroghe 2026 (2 marzo 2026), arrivano diverse novità che interessano direttamente il settore agricolo. Il provvedimento interviene su numerosi fronti: sicurezza dei mezzi agricoli, incentivi all'occupazione, contratti di filiera, gestione idrica e semplificazioni amministrative. Di seguito i principali punti di interesse per le imprese agricole.

Revisione delle macchine agricole: nuove scadenze

La misura più rilevante riguarda il rinvio delle scadenze per la revisione dei mezzi agricoli. Il calendario dei controlli tecnici viene nuovamente rimodulato, evitando che molte aziende si trovino in difficoltà operative in assenza di

un sistema di revisione pienamente organizzato.

Secondo le stime, la proroga interessa circa 2 milioni di trattori presenti in Italia, molti dei quali ancora privi di un quadro operativo chiaro per effettuare le verifiche tecniche.

La revisione riguarda trattori, macchine operatrici semoventi e rimorchi agricoli di determinate dimensioni e peso. La proroga è stata accolta favorevolmente dalle organizzazioni agricole perché consente di evitare sanzioni e blocchi operativi in attesa delle strutture e delle procedure necessarie per eseguire i controlli.

Contratti di filiera: iter amministrativo più rapido

Un'altra disposizione mira a snellire l'approvazione dei contratti di filiera e di distretto.

Il Milleproroghe consente alla Pubblica amministrazione di rinviare alcune verifiche formali alla fase finale dei progetti finanziati, cioè al momento del saldo dei contributi.

L'obiettivo è evitare che un singolo adempimento burocratico blocchi progetti complessi che coinvolgono numerose aziende agricole o agroalimenti. Questa proroga resterà valida fino al 2026.

Occupazione agricola: prorogati gli incentivi

Il decreto interviene anche sul fronte del lavoro, estendendo alcune misure previste dal decreto Coesione.

Le principali agevolazioni riguardano:

- Bonus donna prorogato fino alla fine del 2026
- Bonus giovani prorogato fino ad aprile 2026

ad aprile 2026

• Bonus ZES (zone economiche speciali) prorogato fino ad aprile 2026.

Gli incentivi prevedono esoneri contributivi fino al 100% in caso di incremento occupazionale netto.

Per le imprese agricole si tratta di strumenti utili soprattutto per:

- favorire l'ingresso di giovani lavoratori in azienda
- sostenere l'occupazione nelle aree rurali del Mezzogiorno
- ridurre il costo del lavoro nelle fasi di espansione produttiva.

Nuovo bando "Parco Agrisolare", dotazione cresce di 800 milioni

È stato pubblicato il nuovo bando "Agrisolare" con una dotazione finanziaria aggiuntiva di 800 milioni di euro, che porta il totale dello stanziamento della misura "Parco Agrisolare", con fondi PNRR, a 3,15 miliardi. I progetti delle aziende e industrie agricole potranno essere presentati dal 10 marzo al 9 aprile 2026.

Il bando rientra nell'iniziativa "Parco Agrisolare", pensata per sostenere la realizzazione di impianti di produzione di energia elettrica solare nel settore agri-

colo e agroindustriale, escludendo il consumo di suolo.

L'iniziativa "Parco Agrisolare" ha sottolineato il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) – conferma un modello di successo, che ha portato la Commissione Europea a finanziare la misura a più riprese: dagli 1,5 miliardi di euro iniziali, la dotazione finanziaria è passata a 2,3 miliardi ed è giunta agli attuali 3,15 miliardi con l'ultimo stanziamento di ulteriori 800 milioni di euro.

La misura finanzia l'installazione di pannelli fotovoltaici sulle coperture di fabbricati rurali, inclusi stalle, cantine, magazzini e serre su tutto il territorio nazionale, prevedendo un contributo a fondo perduto dell'80%. Oltre alla generazione di energia pulita, il bando "Agrisolare" sostiene interventi strutturali decisivi come la rimozione dell'amianto/eternit. A questo proposito, con i progetti finanziati oggi, ha ricordato il MASAF – si potranno smaltire oltre 3,6 milioni di metri cubi di amianto, pari al 2,4% del totale dei siti mappati dal Ministero dell'Ambiente.



Servizio di Assistenza Tecnica

Telefono	Indirizzo	Settore di lavoro
0423 07 00 00	Ente Nazionale Risi	Preside
011 74 24 018	Ente Nazionale Risi	Ente Nazionale Risi
0423 07 00 00	Ente Nazionale Risi	Ente Nazionale Risi
011 74 24 018	Ente Nazionale Risi	Ente Nazionale Risi
0423 07 00 00	Ente Nazionale Risi	Ente Nazionale Risi
011 74 24 018	Ente Nazionale Risi	Ente Nazionale Risi
0423 07 00 00	Ente Nazionale Risi	Ente Nazionale Risi
011 74 24 018	Ente Nazionale Risi	Ente Nazionale Risi
0423 07 00 00	Ente Nazionale Risi	Ente Nazionale Risi
011 74 24 018	Ente Nazionale Risi	Ente Nazionale Risi

Indirizzo	Sede Centrale	E-mail	cs.info@entenerisi.it
Indirizzo Via San Vitale, 40		Orari Lun-Ven: 9.30-12.30	
Città 20123 Milano		Mi-Ven: 13.30-17.30	
Telefono 02 86821111		Sede Direzione - Laboratori	
Fax 02 8685053		Servizi Assistenza tecnica - Uff. Buoni	
E-mail info@entenerisi.it		Servizi Emisioni certificati	
Orari Lun-Ven: 9.30-12.30		Dichiarazione esp.	
Mi-Ven: 13.30-17.30		Presidenza	
		Direzione Generale	
		Area mercati e Bagnori UE	
		Amministrazione - Personale	
		URP - CED	
		Orari Lun-Ven: 9.30-12.30	
		Mi-Ven: 14.00-16.30	

Indirizzo	Sede Direzione - Laboratori	E-mail	info@entenerisi.it
Indirizzo Via Ravizza, 4		Telefono 0533 713092	
Città 28100 Novara		Telefono 021 629895	
Telefono 0161 257033		E-mail sez.assistenti@entenerisi.it	
Fax 0161 212029		E-mail sez.uffici@entenerisi.it	
E-mail info@entenerisi.it		Orari Lun-Ven: 8.30-12.30	
Orari Lun-Ven: 9.30-12.30		Mi-Ven: 14.00-16.30	
Mi-Ven: 14.00-16.30		Sede Sezione di Novara	
		Indirizzo Via Ravizza, 4	
		Città 28100 Novara	
		Telefono 0161 257033	
		E-mail sez.assistenti@entenerisi.it	
		E-mail sez.uffici@entenerisi.it	
		Orari Lun-Ven: 8.30-12.30	
		Mi-Ven: 14.00-16.30	

Indirizzo	Sede Sezione di Novara	E-mail	cs.info@entenerisi.it
Indirizzo Via Ravizza, 4		Telefono 0533 713092	
Città 28100 Novara		Telefono 021 629895	
Telefono 0161 257033		E-mail sez.assistenti@entenerisi.it	
Fax 0161 212029		E-mail sez.uffici@entenerisi.it	
E-mail info@entenerisi.it		Orari Lun-Ven: 8.30-12.30	
Orari Lun-Ven: 9.30-12.30		Mi-Ven: 14.00-16.30	

Indirizzo	Sede Sezione di Verucchi	E-mail	cs.info@entenerisi.it
Indirizzo P.zza Zanaglini, 14		Telefono 0382 24651	
Città 13100 Verucchi		Telefono 046 6630486	
Telefono 0161 257033		Fax 046 6526383	
Fax 0161 257030		E-mail info@entenerisi.it	
E-mail sez.uffici@entenerisi.it		Orari Lun-Ven: 8.30-12.30	
Orari Lun-Ven: 8.30-12.30		Mi-Ven: 14.00-16.30	

Indirizzo	Sede Ufficio di Mantova c/a CSR	E-mail	cs.info@entenerisi.it
Indirizzo Piazza Zanaglini, 14		Telefono 0382 24651	
Città 13100 Verucchi		Telefono 046 6630486	
Telefono 0161 257033		Fax 046 6526383	
Fax 0161 257030		E-mail info@entenerisi.it	
E-mail sez.uffici@entenerisi.it		Orari Lun-Ven: 8.30-12.30	
Orari Lun-Ven: 8.30-12.30		Mi-Ven: 14.00-16.30	

Indirizzo	Sede Servizio zona c/a Contrattazione	E-mail	cs.info@entenerisi.it
Indirizzo Piazza Zanaglini, 14		Telefono 0382 24651	
Città 13100 Verucchi		Telefono 046 6630486	
Telefono 0161 257033		Fax 046 6526383	
Fax 0161 257030		E-mail info@entenerisi.it	
E-mail sez.uffici@entenerisi.it		Orari Lun-Ven: 8.30-12.30	
Orari Lun-Ven: 8.30-12.30		Mi-Ven: 14.00-16.30	

Seguici su



L'INTERVISTA Gerhard Wieser è lo chef del Castel fine dining presso l'omonimo hotel di Tirolo, in Alto Adige

Quando la cucina è alpino-mediterranea

«Cerco sempre la perfetta armonia del palato, un'esperienza di gusto che vada dalle labbra al retrogusto»

Paolotta Pico

Siamo a Tirolo, in Alto Adige, dove la famiglia Dobitsch gestisce da venticinque anni l'Hotel a cinque stelle Castel che, da raffinato hotel di montagna, è diventato, grazie a una ristrutturazione attenta a nuovi dettagli e a un design studiato con cura, non solo un insieme armonioso ed elegante bensì un moderno rifugio di lusso. Il frame che emerge sul sito dell'hotel, infatti, "Le miglie di prospettive per una vacanza rilassante e spensierata sopra i tetti di Merano", è l'atmosfera che si respira e che trova perfetto allineamento con la cucina del ristorante interno guidato da Gerhard Wieser. Solo 5 tavoli. Accomodatevi, godetevi la vostra privacy e rimanete stupiti dall'incredibile vista sulla città di Merano che si gode dalla vetra larga 15 metri. Insomma in un'oasi di pace, ospitalità e amorevole cura, sperimentate la squisita cucina stellata di Wieser in una delle mete più belle d'Europa. Non a caso i piatti di Wieser sono stati celebrati da Gault & Millau, dalla Guida Michelin e da molte altre guide



gastronomiche.

Il segreto di un successo che premia l'Hotel e la cucina di Wieser da decenni? Forte spirito di squadra, unito a umorismo e impegno e un'atmosfera cordiale, attenta e accogliente.

Un panorama rilassante poi è al tempo stesso suggestivo da sfondo all'hotel che, pur maestoso, si dissimula tra le terrazze coltivate a vite.

Non ci saremo mai aspetti di parlare di riso e risotti

in Alto Adige. Ma è successo e lo chef Gerhard Wieser ci ha dovuto. Del resto non poteva essere che così visto il curriculum di Wieser e la sua formazione internazionale. Chi parla della sua cucina la definisce «intelligente, sicura in stile, testarda ed appassionata». È una cucina che non cerca lo spettacolo e l'effetto, anche se Wieser crea in modo gioioso e i protagonisti sono sempre il prodotto e il gusto. Per lo chef, infatti, l'espe-

chi è

Nato a Brunico nel 1968 e cresciuto a Rasun in Val d'Anterselva, Gerhard Wieser frequenta la scuola alberghiera di Brunico, poi colleziona esperienze in Germania, Singapore e Svizzera. Nel 1993 consegue, come più giovane candidato austriaco, il Meisterbrief di cucina. L'anno dopo approda al ristorante dell'Hotel Castel a Tirolo: dal 2001 è chef di cucina e mantiene la doppia stella Michelin raggiunta nel 2010, oltre a 5 Hauben e 1920 Gastronomy Awards. Questo grazie a una tecnica classica affinata da 30 anni e a piatti che valorizzano i prodotti dell'Alto Adige. La sua cucina unisce tecnica francese e materia locale: scampato di carvo con erbe di montagna, tartarico siciliano alla liquorizia, paccione con punte di abete rosso. L'attenzione al dettaglio emerge nei jus ridotti a specchio e nelle guarnizioni vegetali raccolte sui pendii del Gruppo di Tessa.

Wieser è stato anche premiato

come chef dell'anno 2019 dalla guida gastronomica tedesca Schlemmer Atlas. Nel 2023 l'Hotel Castel celebra i suoi 30 anni di attività con il Dine & Wine Festival dedicato ai suoi piatti iconici: fra gli ospiti, gli chef plurimisti Martin Desloux e Joachim Wissler.

Oggi Wieser coordina una brigata di 25 persone, cura una cantina di 700 etichette e conduce masterclass presso la Castel Cooking School e trasmette ai giovani cuochi la ricchezza costante di equilibrio tra territorio e alta tecnica. Nel 2024 la guida Michelin elogia la sua «precisione tecnica e profondità gustativa»; la sala panoramica a 180° sulla Val Venosta firma menu stagionali da otto portate con pairing altissimi.

Autore prolifico, ha firmato con Helmut Bachmann e Heinrich Gaidinger oltre 70 volumi della collana So kocht Sudtirol (Athesia Edizioni), tradotti in varie lingue.

rienza principale, quando ci si siede al tavolo di un ristorante, deve essere quella del piatto. Si legge infatti nella sua presentazione: «Per me che sono un cuoco appassionato, la verità è nel piatto. Agricoltori, orticoltori, cacciatori, pescatori, sono fornitori fidati che utilizzo per

avere prodotti di qualità che spaziano anche al di là della regione». Anche se il suo stile è sempre fedele ai territori - e dice ancora - si deve riperchere - non nel piatto l'ambiente da cui è nato. E dal momento che in Alto Adige è la natura la cifra identificativa dell'ambiente, gio-

coforza è proprio la natura autoctona con la sua selvaggia forza a essere la protagonista della cucina di Wieser. Quest'ultima combina poi con grande efficacia elementi alpini con elementi mediterranei senza perdere tuttavia di vista la sua apertura al mondo. Il ristorante di

Avanza[®] 2026



IL FUTURO DEL DISERBO RISO È GIÀ QUI

ERBICIDA

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

Gowan
ITALIA

GOWAN ITALIA S.r.l.

Faenza (RA) - Tel. 0546 629911

gowanitalia@gowanitalia.it - www.gowanitalia.it

Avanza[®] prodotto originale e marchio registrato Gowan

AVANZA: ecco la nuova soluzione per il riscoltore

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 ed efficaci. A tal proposito, AVANZA è un erbicida a base di Benzbicycloxiprol, 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 filossarica, 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 alligata, 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 enzimi ALS e ACCasi). I target d'etichetta (specie sensibili) sono *Heteranthera reniformis* (Eleranthera reniformis), *Cyperus difformis* (Zigolo delle risaie),

Schoenoplectus mucronatus, *Eleocharis* spp., *Cyperus microriza*. AVANZA è efficace anche nei confronti di altre infestanti (es. *Leptochloa* spp., *Bolboschoenus maritimus*, *Leersia oryzoides*, *Murdannia keiskei*, *Lindera 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 di crescita. 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.

cui Wieser è il "re" incontrastato (Castel fine dining, il suo nome) è separato dall'albergo e si compone di sale e salette dove è possibile anche godersi un aperitivo ai cocktail bar. È il nuovo simbolo dell'alta ristorazione menesane, cui anche il nome si richiama. Inutile dire che accoglie quella clientela mitteleuropea che da sempre l'Hotel Castel richiama.

Come descriverebbe il suo "stile" in cucina?

«Direi con il doppio aggettivo: alpine-mediterraneo. Da quando sono in cucina al Castel, infatti, cerco con nuove tecniche e nuovi studi sui tempi di cottura, di privilegiare il sapore del cibo. A mio parere, infatti, quest'ultimo deve superare anche l'estetica e la bellezza, anche se un piatto riuscito inevitabilmente combina sempre sapore ed estetica. Aggiungerei poi che credo in una cucina sana e sostenibile. Altri due aggettivi che non vogliono essere solo una dichiarazione di intenti ma che riflettono quanto la cucina debba essere pensata e ponderata, non spettacolare».

Dà molta importanza alle nuove tecniche quindi?

«Direi di sì. Ho verso queste ultime una vera e propria inclinazione che probabilmente deriva dalla mia formazione in parte francese, poi internazionale. Nuove tecniche e combinazioni, tuttavia, non sono fine a sé

stesse, piuttosto sono uno strumento per trattare ogni ingrediente con cura affinché proprio ogni ingrediente possa sprigionare il proprio sapore naturale».

L'abbinamento di ingredienti altoatesini e mediterranei ha un obiettivo?

«Sì, quello di dar vita a piatti originali e unici».

Un esempio?

«In ogni piatto si deve vedere, assaporare e sperimentare proprio questa ambivalenza di influenze alpine e mediterranee. Attualmente, ad esempio, lavoro sulla combinazione di merluzzo, focaccia, peperoni e lardo».

Però nei suoi piatti - ci sembra di capire - è anche

importante la regionalità.

«Certo, perché credo che cucinare sia un modo per rappresentare il proprio paese e la sua cultura. Quindi con i miei piatti celebro l'Alto Adige che è la mia terra di origine anche se la terra altoatesina, dal punto di vista culinario, è molto più che la semplice tradizione contadina. Siamo una terra di confine, una terra ponte, vicina al Mediterraneo e, quindi, necessariamente crasi di influenze diverse. Spesso aggiungo che, accanto alla regionalità, è importante anche la stagionalità perché diverse tecniche di conservazione mi danno la possibilità di rendere duraturi prodotti freschi, di modificarne il sapore e di conferir loro una struttura completamente

nuova».

Ma ora parliamo di riso. Il riso e il risotto non sono estranei alla cucina dell'Alto Adige.

«È vero, il risotto in Alto Adige è un piatto tradizionale che si presta a molteplici varianti. Penso al risotto con pane di segale, erbe e speck, al risotto alle erbe, al risotto alle mele, al risotto al Teroldego (un vitigno a bacca nera coltivato quasi esclusivamente in Trentino). Anche il risotto con gli asparagi di Terlano è un piatto conosciuto. Tutti risotti che premiano la regionalità degli ingredienti. Nel caso della ricetta che propongo su questa pagina, invece, decisamente molto più complessa sia per il numero degli in-

gredienti che per la sua esecuzione, ho inserito accanto al riso il pesce (in questo caso gamberi rossi) e alcune delle erbe e verdure che prediligiamo».

Tartufi, scampi, gamberi, erbe. Anche il risotto di entra come ingrediente mediterraneo nei suoi piatti?

«Certo, anche il riso che amo cucinare come risotto e che, molto spesso, unisco ad arte con ingredienti di alta qualità e accuratamente selezionati».

Dove ha imparato a cucinare nei suoi menu?

«Ho imparato a cucinare da una nonna di Milano. E lo proponiamo spesso: c'è

sempre nei nostri menu. Inoltre lo cucino molte volte anche a casa».

Quali varietà usa?

«In genere utilizzo solo la varietà Carnaroli».

A lei che è anche autore di numerose pubblicazioni che propongono ricette classiche e moderne chiamiamo: qual è la "ricetta" per un piatto perfetto?

«Certo sempre la perfetta armonia del palato, un'esperienza di gusto che vada dalla labbra al retrogusto e aggiungendo un piatto perfetto sfida lo chef e non l'ospite. Sta alle chef trovare le tecniche con cui gli ingredienti vengano preparati delicatamente e il loro sapore naturale risulti al meglio».

Risotto allo Champagne con gamberi rossi e verdure crude

Ingredienti per 4 persone

4 gamberi rossi, 1 cucchiaino di olio d'oliva, sale, pepe macinato; per il risotto: 80 g di scalogno, 300 g di riso Carnaroli, 80 ml di Champagne, 1 l di brodo caldo di verdure (o acqua), 30 g di burro freddo, 30 g di olio d'oliva, 40 g di Parmigiano grattugiato; per il pesto al limone: 20 g di capperi di sale, in ammollo e poi tritati 30 g di pinoli tritati, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 pizzico di scorza di limone grattugiata, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaino di olio di oliva, sale, pepe; per le verdure crude: ½ bulbo di finocchio, 40 g di stiele di sedano bianco, 60 g di carote, 60 g

di zucchine, 2 ravanelli, pepe, 20 ml di olio di oliva, punte per l'aneto, acetella dei legumi.

Esecuzione

Librare i gamberi dal guscio e rimuovere l'intestino dalla parte posteriore della coda. Tagliare i gamberi a fette e condirli con sale, pepe e olio d'oliva. Il riso va sfumato con lo Champagne che andrà fatto evaporare completamente. Quando il riso sarà trasparente cuocerlo a fuoco basso per 18 minuti mescolando continuamente e aggiungendo poco alla volta il brodo vegetale in modo che il riso sia sempre coperto dal liquido. Intanto

La ricetta



andranno pelati gli scalogni, poi tritati e sfumati. Le verdure andranno affettate con la mandolina e lasciate in acqua ghiacciata per 15 minuti. I capperi salati andranno poi mescolati con i pinoli tritati, il prezzemolo tritato, la scorza di limone, olio, sale e pepe. La mantecatura andrà fatta con burro freddo, olio d'oliva e Parmigiano. Si distribuirà poi sul risotto la verdura cruda dopo averla marinata e si sistemeranno i gamberi. Si decorerà con il pesto al limone, aneto e acetosella.

Nb: al posto dei gamberi si possono usare salmone, tonno e ostriche. Si possono usare anche altre verdure come ravanello, pomodori o cicoria. In luogo dell'acetosella anche altre erbe aromatiche e il pesto al limone

RAVARO



Il mese del Riso

di Silvana Perego

BILANCIO I trasferimenti di risone si attestano a 767.100 tonnellate

Conocata poco più della metà della disponibilità vendibile

Italia

I trasferimenti di risone dagli agricoltori all'industria si attestano a circa 767.100 tonnellate, con un collocato pari al 53% della disponibilità vendibile. Rispetto alla precedente campagna i trasferimenti risultano in calo di circa 70.800 tonnellate (-8%), di cui oltre 44.600 tonnellate di risone Lungo B.

Rimangono, quindi, da collocare quasi 672.000 tonnellate di risone così ripartite: circa 137.300 di Tondo, quasi 38.000 di Medio, circa 346.000 di Lungo A e quasi 150.700 di Lungo B.

Il confronto tra le ultime quotazioni e quelle di un mese fa mette in risalto un'ulteriore contrazione delle quotazioni dei risoni, a eccezione della varietà Araldo che a Vercelli, fa segnare un incremento di 20 euro a tonnellata sulla quotazione massima e della varietà Caravaggio a Mortara in aumento di 50 euro a tonnellata sulla quotazione massima.

I cali più significativi hanno riguardato il S. Andrea quotato a Milano (-50 euro a tonnellata) e il Baldo quotato a Vercelli (-48 euro a tonnellata). In un'ulteriore calo il Lungo B (-10 euro a tonnellata) sia a Novara sia a Pavia/Voghera.

Nelle prime due settimane di marzo presso le Borse merci di Vercelli e di Novara le quotazioni dei risoni risultano tutte "Nominali".

Le esportazioni passano dalle 71.181 tonnellate di un anno fa alle 77.264 tonnellate attuali, in aumento di 5.083 tonnellate (+7%) rispetto alla scorsa campagna.

L'incremento dipende quasi esclusivamente dall'export verso la Turchia che ha fatto segnare un incremento di circa l'84% rispetto alla precedente campagna.

Le consegne verso l'Unione europea, aggiornate a fine novembre 2025, si attestano a circa 113.400 tonnellate, in equivalente lavorato, con un calo di oltre 13.600 tonnellate (-11%) rispetto alla scorsa campagna.

Risultano minori vendibili verso tutte le principali destinazioni (-5.095 tonnellate verso la Germania, -2.401 tonnellate verso la Francia, -2.021 tonnellate



verso la Polonia, 1.640 tonnellate verso la Rep.Ceca e -1.214 tonnellate verso la Spagna). I volumi destinati al Belgio

si collocano allo stesso livello della scorsa campagna, mentre quelli destinati alla Svezia, fanno segnare un incremento del

23% (+613 tonnellate).

Sono stati rilasciati titoli di importazione per circa 103.500 tonnellate, in equivalente lavorato, in aumento di oltre 17.800 tonnellate (+21%) rispetto a un anno fa.

Le importazioni col pagamento del dazio si attestano a 44.645 tonnellate, di cui 1.010 tonnellate originarie dei Paesi Mercosur, mentre quelle in esenzione del dazio ammontano a 58.870 tonnellate e sono così ripartite: 33.100 tonnellate di riso Basmati, di cui 21.028 tonnellate di origine indiana, 16.169 tonnellate prove-

RILASCIO TITOLI IMPORT AGRIM					
Stadio di lavorazione	Tipologia	Campagna		Differenza	%
		2025/2026	2024/2025 (base lav.)		
		1/9/25	1/9/24		
		10/3/25	5/3/25		
Semigriggio	Indica	199.314	209.141	-9.827	-5%
Semigriggio	Japonica	21.073	7.351	13.722	187%
TOTALE		220.387	216.492	3.895	2%
Semi-Lavorato	Indica	10.159	9.200	959	10%
Semi-Lavorato	Japonica	9.106	8.073	1.033	13%
TOTALE		19.265	17.273	1.992	12%
Lavorato	Indica	454.828	447.326	7.502	2%
Lavorato	Japonica	68.781	52.433	16.348	28%
TOTALE		523.609	499.759	23.850	4%
TOTALE		761.261	733.234	28.027	4%
Rotture di riso		236.922	259.938	-23.016	-9%

Dati espressi in tonnellate, base riso lavorato, risone escluso

1/9/2025 - 10/3/2026			
Stato membro	Quantità	Stato membro	Quantità
Francia	139.606	Indonesia	6.170
Paesi Bassi	109.794	Grecia	5.701
Italia	103.648	Ungheria	5.242
Spagna	76.407	Romania	3.553
Germania	60.508	Cipro	3.436
Polonia	53.883	Finlandia	3.346
Portogallo	51.114	Austria	3.097
Belgio	33.904	Malta	2.097
Rep. Ceca	25.300	Lettonia	860
Bulgaria	20.718	Slovonia	668
Svezia	20.125	Estonia	480
Slovacchia	14.619	Croazia	273
Lituania	8.893	Lussemburgo	250
Danimarca	7.900	TOTALE	761.261

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 30/3/2026

Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Selenio	89.356	47.279	53%	42.077
Centaro	29.541	17.440	59%	12.101
Altri Tondo	242.438	159.318	66%	83.120
TOTALE TONDO	361.335	224.037	62%	137.298
Lido e simili	5.940	3.072	61%	1.868
Padano e similari	1.775	844	48%	931
Vialone Nano e similari	22.271	9.026	41%	13.235
Varie Medio	46.307	24.491	53%	21.816
TOTALE MEDIO	76.393	37.443	50%	37.950
Ribe e similari	245.670	123.775	50%	121.895
S. Andrea e similari	17.420	8.476	49%	8.944
Baldo-Roma e similari	167.779	69.024	41%	98.745
Arborio e similari	105.126	56.135	53%	48.991
Camorosi e similari	130.484	74.676	57%	55.808
Varie Lungo A	42.769	22.169	49%	20.599
TOTALE LUNGO A	787.247	361.205	46%	346.042
TOTALE LUNGO B	295.872	144.392	49%	150.880
TOTALE GENERALE	1.413.893	767.877	54%	671.978

Dati espressi in tonnellate di riso greggio

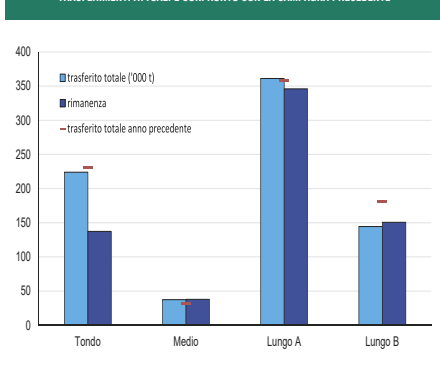
LE CAMPAGNE PRECEDENTI

2024/2025	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	381.170	241.706	63,41%
Medio	78.772	33.822	42,94%
Lungo A	658.036	373.261	56,72%
Lungo B	295.915	189.056	63,89%
TOTALE	1.413.893	837.845	59,26%

2023/2024	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	416.526	220.466	52,93%
Medio	46.897	23.499	50,11%
Lungo A	649.732	349.295	53,76%
Lungo B	360.015	229.089	63,63%
TOTALE	1.473.170	822.349	55,82%

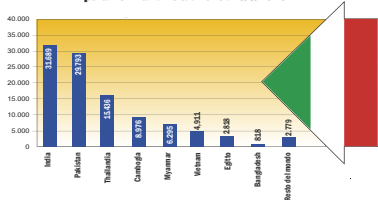
2022/2023	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile
Tondo	377.529	184.642	48,91%
Medio	41.668	26.716	64,12%
Lungo A	517.224	295.458	57,12%
Lungo B	360.545	185.926	51,57%
TOTALE	1.296.966	692.742	53,41%

TRASFERIMENTI ATTUALI E CONFRONTO CON LA CAMPAGNA PRECEDENTE

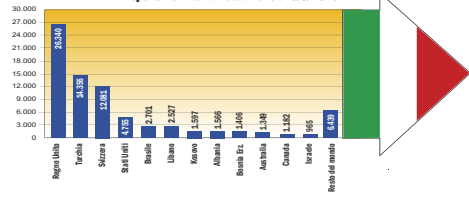


DATI ESPRESSI IN TONNELLATE BASE RISO LAVORATO

Importazioni Italia - situazione al 6/3/2026



Esportazioni Italia - situazione al 6/3/2026



PER TUTTE LE BORSE, PREZZI ESPRESSI IN EURO PER TONNELLATA

BORSA DI NOVARA						
Risori	16/2/26 Min Max	23/2/26 Min Max	2/3/26 (1) Min Max	9/3/26 (1) Min Max	16/3/26 (1) Min Max	23/3/26 (1) Min Max
Centaro	482 530	482 530	482 530	482 530	482 530	482 530
Omega-Araldo	480 530	480 530	480 530	480 530	480 530	480 530
Selenio	570 625	570 625	570 625	570 625	570 625	570 625
Orzo	365 385	365 385	365 385	365 385	365 385	365 385
Surose	310 330	310 330	310 330	310 330	310 330	310 330
Typo Ribe	310 365	325 350	295 350	295 350	295 350	295 350
CL 007	350 385	350 385	350 385	350 385	350 385	350 385
S. Andrea e sim.	410 455	410 455	410 455	410 455	410 455	410 455
Typo Baldo	345 450	345 450	345 450	345 450	345 450	345 450
Typo Roma	320 340	320 340	320 340	320 340	320 340	320 340
Adriano-Violo-CL388	484 530	484 530	484 530	484 530	484 530	484 530
Camaroni	600 650	600 650	600 650	600 650	600 650	600 650
Caravaggio e sim.	490 535	490 535	490 535	490 535	490 535	490 535
Lungo B	305 340	295 330	295 330	295 330	295 330	295 330

(1) Nominale - Assenza di scambi

BORSA DI VERCELLI						
Risori	17/2/26 Min Max	24/2/26 Min Max	3/3/26 (1) Min Max	10/3/26 (1) Min Max	17/3/26 (1) Min Max	24/3/26 (1) Min Max
Selenio	570 625	570 625	570 625	570 625	570 625	570 625
Centaro	500 520	500 520	500 520	500 520	500 520	500 520
Omega	498 528	498 528	498 528	498 528	498 528	498 528
Araldo e similari	478 500	498 520	498 520	498 520	498 520	498 520
Kinder PV e Ely PV / CL 007	312 336	312 336	312 336	312 336	312 336	312 336
Romato e similari	360 385	360 385	360 385	360 385	360 385	360 385
Surose	312 336	312 336	312 336	312 336	312 336	312 336
S. Andrea e sim.	450 480	450 480	450 480	450 480	450 480	450 480
Stroia	450 490	490	490	490	490	490
Roma e CL 145	336 365	307 336	307 336	307 336	307 336	307 336
Baldo e similari	385 480	337 432	337 432	337 432	337 432	337 432
Arborio e similari	482 528	482 528	482 528	482 528	482 528	482 528
Camaroni	584 673	584	673	584	673	584
Caravaggio e sim.	482 528	482 528	482 528	482 528	482 528	482 528
Lungo B	312 336	312 336	312 336	312 336	312 336	312 336

(1) Nominale - 2) Scambi limitati

BORSA DI PAVIA-VOGHERA						
Risori	18/2/26 Min Max	25/2/26 Min Max	4/3/26 Min Max	11/3/26 Min Max	18/3/26 Min Max	25/3/26 Min Max
Araldo PV e similari	500 520	500 520	500 520	500 520	500 520	500 520
Centaro-Ballia-Omega	525 530	525 530	525 530	525 530	525 530	525 530
Selenio	585 625	585 625	585 625	585 625	585 625	585 625
Surose PV-Coro e sim.	285 385	285 385	285 385	285 385	285 385	285 385
Valone nano e similari	475 500	475 500	475 500	475 500	475 500	475 500
Aguglio-CL007-Lenardo	355 375	355 375	355 375	355 375	355 375	355 375
Kinder PV e similari	325 340	325 340	325 340	325 340	325 340	325 340
S. Andrea e similari	425 450	425 450	425 450	425 450	425 450	425 450
Baldo e similari	380 450	380 450	380 450	380 450	380 450	380 450
Roma e similari	310 340	310 340	310 340	310 340	310 340	310 340
Arborio e similari	495 535	495 535	495 535	495 535	495 535	495 535
Camaroni	630 650	630 650	630 650	630 650	630 650	630 650
Similari del Camaroni	515 535	515 535	515 535	515 535	515 535	515 535
Lungo B	325 345	315 335	315 335	315 335	315 335	315 335

(1) Nominale

BORSA DI MORTARA						
Risori	20/2/26 Min Max	27/2/26 Min Max	6/3/26 Min Max	13/3/26 Min Max	20/3/26 Min Max	27/3/26 Min Max
Araldo PV e sim.	472 520	472 520	472 520	472 520	472 520	472 520
Centaro Ballia	482 530	482 530	482 530	482 530	482 530	482 530
Omega CL	500 625	500 625	500 625	500 625	500 625	500 625
Selenio	525 550	525 550	525 550	525 550	525 550	525 550
Surose PV	320 335	325 335	325 335	325 335	325 335	325 335
Valone Nano e sim.	445 515	430 500	430 500	430 500	430 500	430 500
S. Andrea e sim.	395 470	355 430	355 430	355 430	355 430	355 430
Gloria	300 465	355 430	355 430	355 430	355 430	355 430
CL007	305 385	355 385	355 385	355 385	355 385	355 385
Kinder PV e Ely PV e sim.	320 335	320 335	320 335	320 335	320 335	320 335
Lungo B	300 330	325 330	325 330	325 330	325 330	325 330
Arborio e similari	480 525	480 525	480 525	480 525	480 525	480 525
Baldo e similari	380 450	360 430	360 430	360 430	360 430	360 430
CL 145 Roma e sim.	285 335	285 335	285 335	285 335	285 335	285 335
Camaroni	570 650	570 650	570 650	570 650	570 650	570 650
Caravaggio e sim.	480 525	480 525	480 525	480 525	480 525	480 525

(1) Nominale

BORSA DI MILANO						
Risori	17/2/26 Min Max	24/2/26 Min Max	3/3/26 Min Max	10/3/26 Min Max	17/3/26 Min Max	24/3/26 Min Max
Arborio e similari	505 535	495 525	495 525	495 525	495 525	495 525
CL 145, Roma e sim.	320 350	300 330	300 330	300 330	300 330	300 330
Baldo e similari	480 485	435 435	435 435	435 435	435 435	435 435
Camaroni e similari	550 675	535 660	535 660	535 660	535 660	535 660
CL007 e similari	365 385	365 385	365 385	365 385	365 385	365 385
Kinder PV Ely PV e sim.	330 345	320 335	320 335	320 335	320 335	320 335
S. Andrea e similari	475 500	425 450	425 450	425 450	425 450	425 450
Lungo B	315 335	315 335	315 335	315 335	315 335	315 335
Valone Nano e sim.	505 530	475 500	475 500	475 500	475 500	475 500
Surose e Surose medio	340 430	330 430	330 430	330 430	330 430	330 430
Omega-Ballia-Centaro	527 530	527 530	527 530	527 530	527 530	527 530
Araldo PV e sim.	510 530	510 530	510 530	510 530	510 530	510 530
Selenio	580 625	580 625	580 625	580 625	580 625	580 625

(1) Nominale

BORSA DI MILANO						
Lavorati	17/2/26 Min Max	24/2/26 Min Max	3/3/26 Min Max	10/3/26 Min Max	17/3/26 Min Max	24/3/26 Min Max
Arborio	1.420	1.480	1.390	1.450	1.390	1.450
Roma	1.040	1.090	990	1.040	990	1.040
Baldo	1.300	1.350	1.200	1.250	1.200	1.250
Camaroni	1.640	1.780	1.600	1.750	1.600	1.750
Ribe	1.045	1.145	1.025	1.125	1.025	1.125
S. Andrea	1.300	1.350	1.200	1.250	1.200	1.250
Lungo B	900	1.020	900	1.020	900	1.020
Valone Nano	1.300	1.510	1.330	1.450	1.330	1.450
Parabolio	1.020	1.240	1.020	1.240	1.020	1.240
Orignario	1.330	1.650	1.330	1.650	1.330	1.650
Parabolio Baldo	1.400	1.450	1.390	1.500	1.390	1.500
Parabolio Ribe	1.145	1.245	1.125	1.225	1.125	1.225
Parabolio Lungo B	1.020	1.120	1.020	1.120	1.020	1.120

(1) Nominale

IL RISICOLTORE

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

Direttore responsabile: Giuseppe Pizzi
Tel. 039 99 89 243 Email: giuseppe.pizzi@risicoltore.it
Regist. Tribunale di Milano n. 4056 del 25/6/1957

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

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

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

Questo numero è stato chiuso in tipografia il 20 marzo 2026
Ogni eventuale ritardo nella distribuzione è indipendente
dalla volontà dell'Editore e della redazione.
Informazioni a cura dell'art. 7 D.Lgs. 196/2003.
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 (trattamento e aggiornamento) al caricone.



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

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

CAMPAGNA	tondo	medio	lungo-A	lungo-B	TOTALE					
25/26 (aggiornamento al 30/11/2025)	33.922	2.691	25.250	51.545	113.408	Prime 10 destinazioni	FRANCIA	31.652	34.023	-2.401
24/25 (aggiornamento al 30/11/2024)	38.673	1.096	25.820	61.439	127.028		GERMANIA	29.356	34.451	-5.095
							BELGIUM-LUX	7.751	7.791	-42
							AUSTRIA	6.205	6.299	-90
							PAESI BASSI	5.638	6.113	-475
							SPAGNA	4.284	5.489	-1.214
							REP. CECA	3.817	5.457	-1.640
							POLONIA	3.687	5.609	-2.021
							SVIZZERA	3.312	2.899	613
23/24 (aggiornamento al 30/11/2023)	35.872	2.632	28.409	58.765	125.678		DANIMARCA	2.695	2.774	-79



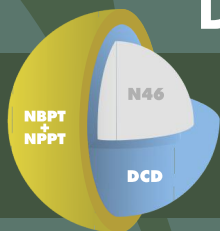
PANFERTIL

PANFERTIL S.p.A.
Via della Burchiella, 14 | 48122 Ravenna
Tel. 0544/430232
Fax 0544/430234
www.panfertil.com
panfertil@panfertil.com

DUALTEC

Questa gamma di fertilizzanti presenta una nuova formulazione costituita da urea ricoperta con una pellicola bicomponente contenente sia l'inibitore della nitrificazione (DCD) che il nuovo inibitore dell'ureasi (NBPT+NPPT)

DOPPIA INIBIZIONE



PROTEZIONE TOTALE DELL'AZOTO IN OGNI GRANULO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA GAMMA

- L'inibitore dell'ureasi costituito da (NBPT+NPPT) rallenta l'ureasi cioè la trasformazione dell'azoto ureico ad ammoniacale così da garantire una notevole riduzione delle perdite di Azoto per volatilizzazione rispetto all'azione dei comuni inibitori dell'ureasi.
- L'inibitore della nitrificazione (DCD) riduce la velocità con cui l'azoto ammoniacale diventa nitrico e diminuisce le perdite per dilavamento allungando la vita dell'azoto nel terreno e quindi migliorando la Fertilità.
- La formulazione dei prodotti **DUALTEC** grazie all'azione degli inibitori dell'ureasi e della nitrificazione garantisce una totale protezione dell'azoto inibito sia per volatilizzazione che per lisciviazione.
- I prodotti della gamma **DUALTEC** data la quasi assenza di perdite d'Azoto permettono un impiego ridotto del 10-15% in unità di Azoto rispetto alle concimazioni con prodotti tradizionali e permettono un'applicazione anticipata anche in assenza di condizioni climatiche favorevoli.



I prodotti della gamma **DUALTEC** sono disponibili in diversi formulati
Confezioni: Sacconi da 600 kg - Sacchi da 25 Kg