

# IL RISO FA BUON BUSINESS

Siamo i primi produttori in Europa.

I consumi aumentano.

Fotografia di un settore non facile,

ma dove si può ancora intraprendere

**Realizziamo oltre il 50% dell'intera produzione europea.**

**E i consumi aumentano, hanno superato le 400mila tonnellate.**

Il riso, nelle sue 200 varietà, si impiega più che mai in piatti tradizionali e rivisitati, dai risotti ai nuovi snack e proposte per la prima colazione, persino bevande. Ma il riso accontenta anche le richieste crescenti delle varie componenti etniche della nostra popolazione.

**In Italia, 4mila aziende producono quasi 1.000 tonnellate di riso lavorato, su 220.000 ettari, soprattutto in Piemonte e Lombardia.**

**La Lombardia, "regina d'Italia" per la produzione della pregiata varietà Carnaroli, da sola realizza il 70% del raccolto nazionale.**

Dall'anno scorso, le imprese sono aumentate del 9% (da 248 a 270, dati Coldiretti Lombardia).

## NON È UN SETTORE FACILE

Il nostro riso ha subito la pesante concorrenza di produttori asiatici. Ma la situazione cambia. Dal gennaio 2019 l'Unione europea ha messo dazi sulle importazioni da Cambogia e Birmania. E le quotazioni dei raccolti Made in Italy sono aumentate fino al 75%, dopo essere scese su valori insostenibili per i produttori (Coldiretti). Poi, in Italia, dal 2018 le etichette delle confezioni dicono al consumatore se compreranno un prodotto italiano, europeo o non europeo. Molti preferiscono acquistare un riso nostrano, controllato, sano, buono. Meglio ancora se bio o coltivato con criteri di sostenibilità, nel rispetto della salute dell'ambiente e dell'uomo. A supporto dei produttori che lavorano per la qualità, proprio in questi giorni, parte "Nutri la tua voglia di riso", una campagna che aiuterà tutti a conoscere e consumare meglio un prodotto italiano, che è già motore di sviluppo turistico di tanti territori. La lancia l'Ente Nazionale Risi ([www.entenarisi.it](http://www.entenarisi.it)), ente pubblico economico sottoposto alla vigilanza del Ministero delle Politiche agricole alimentari forestali e del turismo, che tutela, divulga, analizza il mercato, crea sinergie nella filiera, controlla il prodotto. Tramite il Centro ricerche sul riso migliora la produzione, dà semi, assistenza tecnica e servizi di analisi ai produttori.



### Il settore può accogliere nuovi imprenditori?

«Bisogna disporre di un terreno vocato, adatto alla coltivazione, con una certa disponibilità di acqua, perché le piantine crescono immerse. La sommersione delle risaie ha la funzione di temperare l'escursione termica tra giorno e notte, che potrebbe impedire alle piantine di fare seme» risponde Paolo Carrà, risicoltore del Vercellese e presidente dell'Ente nazionale risi.



### L'uso di tanta acqua non rende poco ecologica la coltivazione del riso?

«I terreni non l'assorbono del tutto, resta in buona parte in superficie. Il declivio permette il passaggio da un campo all'altro e un riutilizzo continuo, fino al ritorno finale nel fiume. Stiamo applicando sistemi innovativi di coltivazione che permettono di coltivare 40-45 ettari con una sola persona. Farming droni e spargi-fito-farmaci, dotati di Gps, consentono di intervenire solo dove serve e solo sui terreni di proprietà. È una nuova agricoltura, la *precision farming*, che concima in base alla fertilità e al vigore vegetativo rilevati dai droni. Da Israele arrivano anche tecniche di coltura con irrigazione a goccia: possono permettere di coltivare il riso dove l'acqua scarseggia. In alcune zone d'Italia potrebbe essere utile per evitare gli sprechi. Ma non si risolverebbe il problema delle escursioni termiche, a meno di selezionare particolari varietà resistenti al freddo».



### Si può diventare coltivatori di riso, da zero?

«Entrare nel sistema è complesso. La terra è un bene finito, soprattutto quella con disponibilità di acqua, i costi variano da zona a zona, da 16mila euro a ettaro per terreni marginali, a 60mila euro per terreni accorpati, con acqua e vicinanza ad arterie stradali. Per una coltura intensiva, serve una superficie di almeno 50 ettari. Per altre colture, la media è di 7-8 ettari. Per il riso, più i terreni sono grandi, più gli imprenditori si possono dotare di propri mezzi di produzione, con vantaggi economici (più investimenti, ma più guadagni). Avere propri mezzi agricoli consente interventi rapidi in caso di necessità, soprattutto dove non ci sono contoterzisti».

### Il riso italiano è di qualità elevata?

«Abbiamo risi di qualità. Per metodi di coltivazione, in primo luogo, che si adeguano a una rigida disciplina, a partire dai principi attivi e fitofarmaci da impiegare. Stiamo puntando a un'agricoltura sostenibile: meno chimica e maggiore attenzione all'ambiente. Poi abbiamo varietà rinomate (nell'ambito dei risi tondi, Japonica) per risotti, prima colazione, sushi. Il problema arriva dall'altra varietà, Indica, a grano lungo. Grazie a un incentivo dell'Ue, siamo passati a 180mila ettari coltivati a 247mila ettari, in 4 anni: esportiamo circa il 60% di questa produzione. L'Ue ha una forte richiesta di riso. Oggi, però, in Italia si produce più riso japonica e meno indica (domanda coperta da Paesi a dazi zero)».

## CONSIGLI PER I GIOVANI PRODUTTORI?

**«Puntare sull'innovazione. Non solo nelle tecniche e nei processi produttivi. Ma anche nell'approccio al mercato globale. Sapere cosa seminare, concordarlo con la risiera, creare una filiera. Unirsi, consorziarsi».**

### Cosa fate per i produttori, come Ente risi?

«Forniamo assistenza tecnica. Il nostro centro ricerca li affianca anche nelle problematiche sanitarie e nella lotta contro le infestanti (un pericolo attuale sono i nematodi, organismi che attaccano le radici della pianta). Siamo presenti a Bruxelles per conto del Ministero delle Politiche agricole. Controlliamo le frodi, accreditiamo i prodotti con analisi merceologiche, ricerchiamo gli Ogm. Individuiamo nuove varietà, grazie a tecniche di biologia molecolare, che aiutano i risicoltori a produrre meglio e di più (con varietà performanti, che si ammalano meno), gli industriali a ottenere varietà con rese più alte, adatte alla distribuzione o trasformazione, i consumatori a comprare prodotti più sani, buoni e controllati».

## QUESTIONE DI ETICHETTA

Dal 2018, è obbligatorio in Italia indicare l'origine della materia prima in etichetta per il riso e per la pasta. Sull'etichetta del riso si deve indicare: a) Paese di coltivazione del riso. b) Paese di lavorazione. c) Paese di confezionamento. Se le tre fasi avvengono nello stesso Paese, si può utilizzare la dicitura "Origine del riso: Italia". Se queste fasi avvengono in diversi Paesi possono essere utilizzate le diciture: Paesi Ue, Paesi

non Ue, Paesi Ue e non Ue. I consumatori possono capire meglio cosa mangiano. Non è scontato che marchi storici italiani, come Riso Scotti e Riso Gallo, vendano solo prodotti italiani. Riso Scotti, oltre 183 milioni di euro di fatturato Ue nel 2018 e 500 dipendenti, lavora a Pavia più di 2 milioni di quintali di risone/anno, di provenienza italiana. L'unico riso non italiano è il basmati, di una risiera partner indiana.