

- verifica dell'effetto di modalità di coltivazione differenti (semina in acqua e semina interrata) e di trattamenti ammendanti e/o fertilizzanti sull'assimilabilità del cadmio da parte della pianta di riso;
- verifica della possibilità operativa e della rispondenza agronomica e produttiva dell'applicazione di reflui zootecnici in aziende risicole caratterizzate dalla presenza di terreni scarsamente dotati di sostanza organica;
- partecipazione ad un progetto specifico volto a determinare la distribuzione e la gravità del fenomeno di sterilità della pannocchia riscontrato negli ultimi anni in numerosi areali di coltivazione del riso, in particolare del Piemonte e della Lombardia. Contemporaneamente sono state condotti alcuni rilievi di parametri chimico-fisici dei terreni interessati dalla comparsa di questi fenomeni, allo scopo di determinare le possibili cause.

Nel corso del 2003 il dipartimento di agronomia ha continuato la cooperazione con istituti di ricerca nazionali ed internazionali, con le Regioni e le Province (in particolare con la Regione Piemonte è stata condotta una sperimentazione per il dimensionamento dei carichi di fertilizzanti utilizzati nelle risaie). È stata svolta anche una funzione di supporto al coordinamento delle attività del servizio di assistenza tecnica e di collaborazione per l'elaborazione dei dati, la pubblicazione della relazione annuale e la presentazione dei dati in numerose riunioni divulgative operate in diverse zone del territorio risicolo.

Sono stati incrementati notevolmente anche i rapporti di collaborazione con diversi soggetti privati e pubblici impegnati nel settore agricolo e ambientale (Università di Torino, Milano, Piacenza, Padova e Bologna; Regione Piemonte; Regione Lombardia; ARPA; Istituti Tecnici Agrari; associazioni agricole e ditte produttrici di mezzi tecnici).

Sono state effettuate alcune pubblicazioni su riviste nazionali (Terra e Vita, Informatore Agrario, Il Risicoltore), mentre sono stati presentati lavori scientifici al 3° Convegno Internazionale sul Riso dei climi temperati (Uruguay, marzo), alla RICEUCONF di Torino in giugno, ad un convegno sul ruolo della sostanza organica nella moderna agricoltura a Lerici in luglio, ad un convegno specifico svoltosi presso il Centro Ricerche sul Riso nel mese di dicembre.

2) Settore di patologia

Nell'ambito del dipartimento di agronomia e difesa della coltura, il settore di patologia si occupa prevalentemente delle malattie del riso.

Nel 2003 questo settore ha condotto, come di consueto, le prove di valutazione della resistenza al mal del collo, causato dal fungo *Magnaporthe grisea* (*Pyricularia oryzae*), sulle varietà di riso coltivate in Italia.

Una parte dell'attività del settore di patologia ha riguardato la malattia denominata White tip o "apice bianco delle foglie" causata dal nematode *Aphelenchoides besseyi* che è un organismo da quarantena (misura di prevenzione contro l'introduzione e la diffusione di organismi nocivi ai vegetali) diffuso principalmente dal seme.

Continuando la sperimentazione iniziata nel 1998, una varietà è stata seminata in semina interrata in una prova e in altre due in semina in acqua in due epoche diverse per verificare l'influenza del clima sullo sviluppo della malattia, valutando quanto la produzione e la resa alla lavorazione risentano della presenza più o meno numerosa di nematodi, con particolare riguardo all'infestazione che la letteratura internazionale definisce come soglia di tolleranza (30 nematodi/100 semi) e come soglia di danno economico (300 nematodi/100 semi).

Al fine di saggiare la diversa suscettibilità e manifestazione dei sintomi di numerose varietà, è stata condotta una prova, in semina interrata, utilizzando come fonte di infestazione semente molto infestata di un'unica varietà collocata accanto a quelle da esaminare. In questo caso, la diffusione della malattia si ottiene grazie allo spostamento dei nematodi nell'acqua dal materiale infestato a quello sano.

La diversa suscettibilità e manifestazione dei sintomi è stata anche valutata partendo da seme infestato ottenuto in una prova analoga alla precedente nel 2001.

Sono state infestate 5 varietà tra le più coltivate per disporre in futuro di materiale con livelli d'infestazione molto bassi, nell'eventualità che l'Unione Europea richieda ulteriori dati per stabilire una soglia di tolleranza da adottare una volta che il nematode fosse considerato organismo di qualità.

Un'altra parte dell'attività del settore di patologia è stata rivolta a problemi emergenti.

Nell'intento di valutare l'effetto dell'andamento climatico sulla sterilità è stata condotta una prova con quattro epoche di semina.

Il settore ha partecipato al Progetto Sterilità dell'Istituto di Patologia della Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Milano, anche recandosi presso le aziende agricole per la compilazione di schede e la raccolta di campioni.

È stato avviato uno studio sulle problematiche derivanti dalla segnalazione di attacchi di lepidotteri in risaia e sono state condotte osservazioni che hanno portato all'individuazione della piralide del mais, *Ostrinia nubilalis*, su riso.

È stata svolta anche attività di consulenza per problemi fitosanitari che ha implicato, oltre a sopralluoghi in campo, anche lavoro di laboratorio e studio delle problematiche.

Grazie alle conoscenze acquisite su *Aphelenchoides besseyi*, è stata redatta la Pest Risk Analysis, inviata al Comitato Fitosanitario Permanente della Comunità Europea per richiedere il declassamento di questo nematode da organismo di quarantena a organismo di qualità.

Nell'ambito della divulgazione il settore di patologia è stato impegnato nella realizzazione di lavori per la partecipazione a convegni.

Oltre alle attività di ricerca sopra descritte, il settore è stato impegnato nell'esecuzione delle analisi nematologiche per la presenza di *Aphelenchoides besseyi*, indispensabili per conoscere lo stato sanitario della semente. Come attività di servizio, sono stati analizzati, a pagamento, anche i campioni di risone fatti pervenire dall'utenza alle sezioni dell'Ente Nazionale Risi.

Il settore si è inoltre occupato anche del rilevamento e della gestione dei dati meteorologici (temperatura, umidità dell'aria, pioggia, pressione atmosferica, velocità e direzione del vento, radiazione globale) che sono stati forniti a quanti ne hanno fatto richiesta.

d) Dipartimento di chimica e merceologia

Il lavoro svolto nell'ambito della Commissione Cereali dell'UNI e del GL-Riso, del quale si ha il coordinamento, ha riguardato i seguenti punti.

1. Progetto di norma UNI "Lolla di Riso – Specifiche". Il progetto è stato pubblicato come norma UNI 11075:2003., sia chimici che ponderali. Il test interlaboratorio condotto durante l'elaborazione della norma non avevano dato buoni risultati per alcuni dei metodi d'analisi sviluppati ad hoc, quelli ponderali relativi alla quantità di materie estranee e di riso. Il GL-Riso aveva pertanto deciso di procedere comunque alla pubblicazione della norma, riservandosi nel frattempo di ripetere il test interlaboratorio e di inserire in una prossima revisione della stessa i valori di ripetibilità e riproducibilità per i parametri ponderali. Il dipartimento ha pertanto organizzato un secondo test interlaboratorio, ha preparato ed inviato campioni di lolla ai 7 laboratori partecipanti al test, come laboratorio partecipante al test ha eseguito le analisi ponderali ed infine, ha proceduto alla elaborazione di tutti i dati. La valutazione dei risultati ottenuti sarà effettuata nella prossima riunione del GL-Riso.
2. Progetto di norma UNI "Riso – Determinazione delle caratteristiche biometriche dei grani", il lavoro svolto porterà alla pubblicazione della norma UNI 13880:2004.

3. Progetto di norma UNI “Riso – Determinazione della collosità dei grani”. Il progetto è stato elaborato sulla base di quanto era previsto dall’allegato al Reg.(CE) n. 3406/93. Poiché il test interlaboratorio precedentemente condotto era stato insoddisfacente per il numero troppo esiguo dei Laboratori partecipanti, sono stati stabiliti contatti con un Università ed aziende interessati ed in grado di eseguire la determinazione. Il dipartimento ha pertanto organizzato un secondo test interlaboratorio, ha preparato ed inviato campioni di 3 varietà di riso ai 6 laboratori partecipanti al test, come laboratorio partecipante al test ha eseguito le analisi ed infine, ha proceduto alla elaborazione di tutti i dati. La valutazione dei risultati ottenuti sarà effettuata nella prossima riunione del GL-Riso.
4. Progetto di norma UNI “Riso – Determinazione della consistenza dei grani”. Il progetto è stato elaborato sulla base di quanto era previsto dall’allegato al Reg.(CE) n. 3406/93. Poiché il test interlaboratorio precedentemente condotto era stato insoddisfacente per il numero troppo esiguo dei Laboratori partecipanti, sono stati stabiliti contatti con un Università ed aziende interessati ed in grado di eseguire la determinazione. Il dipartimento ha pertanto organizzato un secondo test interlaboratorio, ha preparato ed inviato campioni di 3 varietà di riso ai 6 laboratori partecipanti al test, come laboratorio partecipante al test ha eseguito le analisi ed infine, ha proceduto alla elaborazione di tutti i dati. La valutazione dei risultati ottenuti sarà effettuata nella prossima riunione del GL-Riso.
5. È stata pubblicata come UNI ISO 7301: 2004 “Riso – Specifiche” la traduzione eseguita dal GL-riso della norma ISO 7301:2002 “*Rice – Specification*”, norma al cui lungo iter ha fattivamente partecipato il GL-riso.
6. Norma ISO 6647 “*Rice – Determination of the amylose content – Part 1: Reference method / Part 2: Routine method*”. Sono state formulate osservazioni sui progetti di norma. Dopo la riunione della ISO/TC 34/SC 4, nell’aprile 2004, avrà inizio il test interlaboratorio internazionale, organizzato dalla Svezia e che ha tra i partecipanti il Centro Ricerche sul Riso ed altri 5 laboratori italiani.
7. Comitato Europeo di Normazione (CEN). Nell’ambito del CEN/TC 338 “*Cereals and Cereal Products*” si è tenuto il 4° meeting (Milano 29-30 settembre 2003). Tra le attività che il comitato si è dato, di interesse per il settore riso figurano: determinazione dell’azoto (metodi Dumas e Kjeldhal), vetroosità, contaminanti, amilosio nel riso. Per quanto riguarda l’amilosio, il coordinatore del GL-Riso in qualità di referente delle attività svolte in ambito ISO ha preparato una breve relazione in merito.

Sono stati analizzati 23 campioni di riso relativi alle prove realizzate nel 2003 per l’iscrizione al Registro delle nuove varietà di riso. Per ciascun campione è stata determinata, sia sul riso semigreggio che lavorato, la lunghezza e la larghezza dei granelli. Sul riso lavorato sono poi state determinate: cristallinità, contenuto di amilosio, collosità e consistenza del riso cotto.

Ai fini di una migliore caratterizzazione merceologica delle varietà coltivate in Italia, sui campioni di riso lavorato delle nuove varietà in iscrizione, oltre ai parametri di cui al precedente paragrafo, sono in via di completamento le determinazioni relative a: peso di 1000 granelli, tempo di gelatinizzazione dei grani, alkali test, sostanze perse in cottura, aumento di massa dopo cottura, lunghezza e larghezza dei granelli cotti, contenuto di amilosio, consistenza e collosità del riso cotto.

Le analisi eseguite in relazioni ai punti di cui sopra, all'incarico affidato all'Ente in merito alla certificazione IGP "Riso Nano Vialone Veronese e all'attività legata ai sevizi per i diversi operatori del settore risicolo ha comportato oltre duemila determinazioni e l'evasione di numerose richieste in merito alle diverse problematiche relative alla merceologia risiera.

Nell'ambito dello studio sulla presenza dei contaminanti cadmio e piombo nel riso, sono poi state completate le determinazioni per le due prove (16 varietà x 4 ripetizioni ognuna) realizzate per valutare la variabilità della concentrazione di detti contaminanti nel riso di varietà diverse. I risultati ottenuti, per quanto riguarda il contenuto di cadmio, hanno evidenziato un'interessante variabilità tra le diverse varietà di riso ed una notevole differenza tra le due prove (una con semina tradizionale, l'altra con semina interrata).

L'attività per l'implementazione di un Sistema di Qualità (S.Q.), al fine di consentire al Laboratorio l'accreditamento sulla base della norma UNI ISO 17025 è proseguita con la stesura di procedure e la realizzazione di un sistema per la produzione e la compilazione della modulistica basato su un database per la gestione delle attività relative alle richieste di prove ed alle relative offerte, ordini, fogli di lavoro, rapporti di prova, ecc.

D) ATTIVITA' STATISTICA

Per poter adempiere ai propri compiti istituzionali, l'Ente Nazionale Risi, anche per il 2003, ha svolto un'importante attività diretta alla raccolta ed elaborazione di tutti i dati relativi alla superficie coltivata a riso, alla produzione, alle vendite dei produttori, ai prezzi di mercato, al collocamento del prodotto.

L'elaborazione dei dati sopra descritti ha consentito all'Ente la diffusione, anche attraverso il nuovo sito internet, dei dati relativi alle superfici e varietà coltivate nelle diverse provincie risicole presso l'Unione Europea, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il Ministero degli Esteri, la F.A.O., il Centro Nazionale di Ricerca, l'I.S.T.A.T., l'IS.M.E.A., i Consorzi di Bonifica, le Regioni, le Associazioni dei Produttori e delle Riserie, gli Istituti di Ricerca e presso tutti quegli operatori del settore interessati ad acquisire conoscenze specifiche.

L'attività statistica, che nel passato era comunque considerata un'importante attività, da quando sono state introdotte le regole derivanti dal World Trade Organization è diventata lo strumento di essenziale rilevanza non solo per poter disporre di dati esatti e tempestivi, ma per fornire elementi indispensabili di valutazione che orientano le scelte comunitarie verso indirizzi favorevoli per il nostro Paese.

L'Ente Nazionale Risi, proprio per monitorare costantemente il mercato, elabora quindicinalmente una situazione di mercato nella quale vengono evidenziate le vendite, la situazione delle esportazioni, la situazione delle importazioni, la situazione relativa agli aiuti alimentari nazionali e comunitari. Sulla base di tutte queste informazioni l'Ente provvede quindi ad aggiornare il bilancio di collocamento della produzione, evidenziando, rispetto al disponibile, quali sono le quantità collocate, quelle ancora da collocare e quelle impegnate.

Tali situazioni permettono al settore di verificare tempestivamente la situazione del collocamento e danno alle istituzioni ed agli operatori le basi certe per perseguire adeguate politiche di filiera.

E) ATTIVITA' EDITORIALE

Nel corso del 2003 il sito web dell'Ente Nazionale Risi (www.enterisi.it), strumento utilizzato per portare a conoscenza, in tempo reale, non solo gli addetti al settore, ma anche i consumatori ed i visitatori in generale di tutti gli aggiornamenti di mercato, le iniziative dell'Ente e le notizie e curiosità sul mondo del riso, ha riscontrato notevole interesse, con circa 56.000 contatti. Il sito costituisce anche un archivio storico sia di dati statistici, sia di informazioni utili ai consumatori.

Tramite il sito web, inoltre, è stato possibile intrattenere rapporti con la stampa e sono stati pubblicati pubbliredazionali gratuiti sul riso e più in generale articoli su svariate testate giornalistiche realizzati con materiale fotografico od informativo fornito dall'Ente.

L'Ente Nazionale Risi, anche per il 2003, ha provveduto alla diffusione delle notizie relative alla risicoltura attraverso la pubblicazione mensile de "*IL RISICOLTORE*" con una tiratura di 10.000 copie. "Il Risicoltore" viene spedito a tutti gli agricoltori, alle università, alle riserie, a tutte le istituzioni italiane ed estere, sempre più numerose, che ne fanno richiesta. Al giornale viene anche dedicato uno spazio sul sito web con la pubblicazione delle principali notizie politiche e di mercato.

F) ATTIVITA' PROMOZIONALE

Le attività di impatto promozionale e divulgativo che sono state realizzate dall'Ente Nazionale Risi nel corso dell'esercizio 2003 vengono di seguito elencate.

1. Progetto scolastico.

Sulla base delle indicazioni dell'indagine di mercato effettuata dall'Ente, che ha evidenziato la propensione dei giovani a consumare il riso, tendenza che però si arena sulla scarsa conoscenza delle tecniche culinarie e delle ricette, e tenuto conto che nel centro-sud Italia il riso viene consumato ancora marginalmente, nel corso del 2003 in collaborazione con l'Amministrazione Provinciale di Roma si è svolta l'iniziativa "Un riso per amico", rivolta agli istituti superiori di Roma e provincia aderenti al progetto e consistente in una serie di lezioni sia teoriche sia pratiche sul riso. Dieci sono state le scuole coinvolte, di cui tre istituti alberghieri. Sono stati organizzati dei talk show, con interviste ad esperti dell'Ente Nazionale Risi sulle qualità nutrizionali e sull'utilizzo delle diverse varietà del riso italiano e con la presenza anche di rappresentanti delle industrie risiere, mentre negli istituti alberghieri, accanto a queste lezioni teoriche, sono stati organizzati anche dei laboratori sul risotto condotti da chef. Ogni laboratorio ha previsto una degustazione. La partecipazione ai talk show è stata di circa 1.000 studenti, mentre ai laboratori hanno preso parte circa 60 studenti. Il progetto si è concluso con un concorso che ha eletto il miglior "Risotto alla romana", con l'obiettivo di premiare la cucina del riso da parte dei giovani chef romani, offrendo al vincitore un soggiorno nelle terre del riso per conoscerne la filiera.

Nel corso delle lezioni è stata proiettata la videocassetta "Riso allegria in tavola", mentre per tale iniziativa è stato appositamente approntato l'opuscolo "Un riso per amico", studiato per insegnare ai giovani a conoscere e scegliere le varietà sul mercato e per infondere in loro fiducia nei confronti di questo cereale, descritto come un alimento sano, leggero e trendy.

L'opuscolo è stato veicolato anche nelle diverse manifestazioni alle quali l'Ente ha partecipato direttamente od in forma istituzionale, riscontrando, da parte degli istituti scolastici, un notevole successo. Ad oggi sono state distribuite circa 30.000 copie.

A latere e ad integrazione di questa importante promozione nelle scuole, nell'anno 2003 è stato erogato un contributo ad un istituto comprensivo elementari-medie di Roma per la realizzazione di un progetto editoriale sul riso che prevedeva uno studio interdisciplinare del prodotto attraverso le varie aree di insegnamento della scuola, integrandosi con i progetti di educazione ambientale, comunicazione ed educazione alimentare, laboratorio sensoriale, laboratorio di cucina e laboratorio di informatica.

2. Partecipazione alla fiera di Vercelli.

Dal 5 al 13 aprile si è tenuta la "Fiera di Vercelli", vetrina delle attività commerciali, industriali, artigianali ed agricole per rilanciare il mondo imprenditoriale e del commercio di Vercelli e provincia.

In tale ambito l'Ente Nazionale Risi ha realizzato uno stand, allestendo, in un ampio spazio, una cucina per presentare diverse ricette e dimostrare che con il riso è possibile preparare ogni tipo di piatto, dall'antipasto al dolce. Accanto a Uquesta, una tvolata di prodotti realizzati a base di riso per far conoscere ed apprezzarne la versatilità non solo in cucina, ma anche nella preparazione di generi alimentari e cosmetici, all'insegna del motto "Il riso è buono non solo per la gola!". Infine un'area divulgativa, con un video che, a ritmo di rap, illustrava ai consumatori più giovani, ma non solo, la storia e le caratteristiche del riso ed una bacheca per richiedere il nuovo opuscolo ideato e rivolto specificatamente agli istituti scolastici.

La fiera è stata anche l'occasione per poter presentare i nuovi ricettari, tre opuscoli monotematici di facile consultazione e realizzazione, dedicati specificatamente ai primi piatti, alle insalate e piatti unici ed alle torte dolci e salate. La buona affluenza di pubblico è stata confermata dal fatto che i ricettari distribuiti dall'Ente sono stati quasi 20.000.

3. Realizzazione convegno internazionale.

Dal 3 al 7 settembre 2003 si è svolto a Roma il 9° convegno biennale organizzato dall'industria risiera europea. All'importante evento hanno partecipato rappresentanti della risicoltura, dell'industria e del commercio del riso provenienti da tutto il mondo. Si sono alternati dibattiti, tavole rotonde, conferenze tutti incentrati sui principali temi che interessano il settore del riso, sia a livello europeo sia a livello mondiale. Il convegno veniva ospitato in Italia in un momento particolarmente significativo sia per la riforma dell'organizzazione comune del mercato europeo sia per l'incontro ministeriale del World Trade Organization che aveva luogo in Messico quasi nel medesimo periodo e dove l'Unione Europea sarebbe stata rappresentata dalla presidenza di turno italiana. In tale contesto l'Ente ha ritenuto opportuno e significativo contribuire alla realizzazione di detto convegno erogando un contributo a parziale copertura delle spese di organizzazione.

4. Fiera Jolanda di Savoia.

Nei giorni 30 e 31 agosto 2003 a Jolanda di Savoia si è svolta la manifestazione "Giornate del riso", evento giunto all'ottava edizione e legato alla valorizzazione del riso del Delta del Po ed al territorio in cui viene coltivato questo prodotto per il quale è in corso la richiesta per l'ottenimento del marchio comunitario "Identificazione di Origine Protetta". Le giornate sono state caratterizzate dal convegno "Riso: l'Italia, l'Europa e il resto del mondo" al quale ha partecipato il Commissario dell'Ente, gli assessori all'agricoltura della provincia di Ferrara e della regione Emilia Romagna, il Presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati ed un giornalista della radiotelevisione italiana in qualità di moderatore. L'Ente, inoltre, ha organizzato un seminario tecnico con visita ai campi per illustrare le tecniche colturali, di semina e le qualità varietali. Oltre a questo importante appuntamento, la manifestazione ha vissuto momenti di convivialità dedicati al grande pubblico con mostre, spettacoli e stand; in tale contesto anche l'Ente ha allestito un piccolo spazio presentando il video "Riso allegria in tavola" e piatti a base di riso preparati con le proposte dei nuovi ricettari, molto apprezzati dai visitatori.

5. Realizzazione convegno.

L'Organizzazione delle Nazioni Unite ha dichiarato il 2004 quale "Anno internazionale del riso", prima volta che l'iniziativa viene dedicata ad uno specifico prodotto, scelta che avviene in un momento particolarmente delicato e complesso, come dimostrato dal confronto, dalle tensioni e dalle preoccupazioni che hanno accompagnato la riforma dell'organizzazione comune di mercato del riso. Il territorio nazionale deve molto alla risicoltura: la plurisecolare storia, le specificità ambientali e la qualità del riso sono motivo e speranza per il futuro del settore. Proprio per offrire una miglior conoscenza della risicoltura italiana Promoriso, Associazione per la promozione e valorizzazione del riso che raggruppa le organizzazioni agricole di Casale Monferrato, Ferrara, Milano, Novara, Pavia e Vercelli, ha realizzato il convegno "Le terre del riso: storia, paesaggio e ambiente" svoltosi a Novara in data 22 settembre 2003. L'Ente Nazionale Risi ha voluto sostenere l'idea del convegno, vista la valenza storica dello stesso che ha trattato la storia della risicoltura dal medioevo sino all'evo contemporaneo, con risvolti in ambito sociale, culturale e politico. Si è fatto quindi promotore, unitamente ad altre realtà presenti sul territorio quali la Fondazione Agraria Novarese e l'Associazione Est Sesia, direttamente coinvolte dagli aspetti del convegno, erogando un contributo a parziale copertura delle spese organizzative. L'incontro ha voluto anche essere un primo appuntamento verso la IV Conferenza Internazionale della risicoltura in clima temperato che si svolgerà in Italia nel 2007 e per la quale la città di Novara si è ufficialmente candidata per ospitarne i lavori.

6. Fiera Arborea.

Nel mese di ottobre ha avuto luogo a Milano la seconda edizione di "Arborea", mostra mercato autunnale di fiori e piante rare, un appassionante appuntamento per tutti gli amanti del verde. Nell'infinita varietà di piante, fiori e prodotti naturali è stata presentata anche una nuova varietà di camelia invernale con madrina la nota stilista Rosita Missoni. All'interno dell'esposizione anche un ristorante dove si sono potute gustare prelibatezze a base di erbe e fiori di stagione. Proprio dal connubio cibo/fiori è nata la partecipazione dell'Ente alla manifestazione, con la presentazione di una ricetta esclusiva, "Risotto ai petali di rosa", e l'opportunità di illustrare anche i mille modi per realizzare composizioni floreali. Anche in questa occasione sono stati veicolati i nuovi ricettari.

7. Partecipazione alla fiera Expo dei sapori.

Dopo l'enorme successo riscontrato nella prima edizione, anche nel 2003 l'Ente ha partecipato alla fiera "Expo dei sapori", la più grande rassegna dei prodotti tipici volta a rilanciare e promuovere un'alimentazione sana ed equilibrata con una riscoperta e valorizzazione dei cibi di qualità. Svoltasi a Milano dal 13 al 18 novembre 2003, ha bissato il successo raggiunto nella passata edizione, con una continua affluenza di visitatori, interessati a degustare ed acquistare i numerosi prodotti tipici esposti, ed una maggiore presenza di operatori, 900 stand contro i 680 del 2002.

Grande attenzione da parte dei media nazionali e locali è stata data all'evento, che ha visto anche la partecipazione del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, con la presenza in fiera di numerose troupe televisive, ma le iniziative sono state molte altre: 64 master offerti agli operatori e pubblico, corsi di cucina ed assaggio del vino, degustazioni, incontri, dibattiti quali i convegni "I marchi di tutela per promozione dell'artigianato alimentare di qualità", "Prodotto tipico, prodotto biologico e ogm: quale futuro?" e, nell'ambito del "salone dell'olio", una conferenza sulla specificità dell'olio pugliese. Infine mille giurati per assegnare i premi del "Festival dei sapori" dedicati ai migliori prodotti dell'enogastronomia presenti in fiera.

Anche quest'anno non poteva mancare la presenza dell'Ente Nazionale Risi che, nel proprio stand, ha guidato il visitatore in un percorso "dalla terra alla tavola": partendo infatti da una mini risaia, allestita con le diverse fasi di crescita del riso, e passando attraverso l'industria di lavorazione, rappresentata da una mini pileria per trasformare il prodotto grezzo direttamente in loco, si arrivava ad una tavola imbandita con piatti tutti preparati a base di riso. Molta attenzione, infine, ha catturato il video che, a ritmo di rap, illustrava ai consumatori più giovani, ma non solo, la storia e le caratteristiche del riso.

Molteplici i messaggi rivolti al consumatore: il riso è un alimento sano, naturale, genuino e versatile. Sano a coltivazione avviene nel rispetto delle severe norme nazionali e comunitarie a tutela della salute dei consumatori. Genuino perché la lavorazione avviene in modo naturale, senza agenti chimici. Versatile perché con il riso è possibile preparare un intero pasto, dall'antipasto al dolce, l'importante è scegliere il chicco giusto per ciascun piatto. Molti visitatori erano infatti alla ricerca del "riso migliore", dimenticando che è fondamentale abbinare alle varietà il piatto che si vuol preparare. A tale scopo l'Ente ha distribuito i ricettari monografici dedicati alla preparazione di primi piatti, di insalate e piatti unici e di torte dolci e salate.

8. Organizzazione riunione di mercato.

Annualmente l'Ente predispone la relazione relativa al bilancio di collocamento della campagna di commercializzazione in corso ed alla previsione per quella successiva, presentata ai funzionari del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali a supporto e sostegno delle iniziative che lo stesso dovrà intraprendere a difesa del comparto risicolo nazionale. Nel corso del 2003, in considerazione del momento particolarmente significativo per la riforma dell'organizzazione comune di mercato del riso, si è ritenuto di conferire maggior rilievo alla riunione coinvolgendo il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali Giovanni Alemanno ed il Presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei deputati Giacomo de Ghislanzoni Cardoli. L'evento è stato ospitato nella sala del Cenacolo di Palazzo Valdina in Roma e vi hanno preso parte numerose personalità del mondo agricolo ed industriale, rappresentando un momento di scambio e confronto di idee.

9. Anno internazionale del riso.

Come illustrato al precedente punto 5., il 2004 è stato designato dalla FAO, l'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di alimentazione a livello mondiale, quale "Anno internazionale del riso". Allo scopo è stato istituito un Comitato italiano di coordinamento, di cui l'Ente fa parte, per gestire un simile evento ed organizzare relative azioni di comunicazione e promozione. Al momento della stesura della presente relazione sono già stati organizzati la conferenza annuale a novembre 2003, nel corso della quale è stata allestita un'area informativa sul riso italiano con distribuzione di pubblicazioni dell'Ente, e nel mese di febbraio 2004 la conferenza stampa di presentazione delle azioni di promozione.

10. Promozione riso italiano in Gran Bretagna.

Nel corso del 2003 è proseguita la campagna volta a promuovere il consumo di riso italiano in Gran Bretagna iniziata già nel 2002. Il Regno Unito importa dal nostro paese prodotti agroalimentari per un valore pari al 10% dell'export nazionale dell'intero settore. La crescita della domanda italiana ha interessato i più importanti settori, ma in particolare ha riguardato le specialità regionali ed i prodotti D.O.C. ed I.G.P. Uno dei fattori che maggiormente ha contribuito è stato il progressivo affermarsi della cucina italiana che ormai rappresenta in molti paesi del mondo un nuovo stile di vita particolarmente seguito perché ritenuto eccellente sotto l'aspetto salute, ma anche e soprattutto perché appaga dal punto di vista edonistico. In tale favorevole contesto la produzione di riso italiano ha trovato negli ultimi anni sempre maggiori spazi di mercato che hanno portato il prodotto ad occupare saldamente la terza posizione tra i paesi fornitori, con una quota di mercato pari al 12% per le quantità e quasi il 14% per il valore. Negli ultimi anni le vendite di riso verso il Regno Unito sono andate via via aumentando, riportando un aumento di oltre il 40% dal 1995 ad oggi. In termini di valore, nel periodo agosto 2002/agosto 2003 vi è stato un incremento del 6,65% rispetto al precedente. Da un'indagine effettuata presso la ristorazione, inoltre, risulta aumentata la richiesta, nell'ordine dell'8/9%, anche per il risotto come "main course", cioè il piatto principale. Il settore, quindi, ha dimostrato un dinamismo ed una capacità di inserimento sulla piazza inglese particolarmente forte. Partendo dalla positiva esperienza del primo anno di attività, si pensi che sono stati richiesti circa 58.000 ricettari, si è voluto proseguire nelle azioni di comunicazione, informazione e formazione, allargando le iniziative anche su altre città del Regno Unito, con azioni mirate e capillari, per dare maggiore incisività e non vanificare gli sforzi fatti.

Le attività promozionali per l'anno 2003 sono proseguite attraverso lo svolgimento delle seguenti iniziative:

- partecipazione alla BBC Good Food Show di Birmingham dal 27 novembre al 1° dicembre 2002. La fiera, che si estende su di uno spazio espositivo di 10.400 mq (solo stand) è una manifestazione riservata quasi esclusivamente al consumatore. Nell'edizione precedente (2001) erano presenti alla manifestazione circa 500 operatori e si sono registrati, in base ai dati forniti dagli organizzatori, più di 110.000 visitatori.

Nell'ambito della fiera sono stati previsti, come per le passate edizioni, appositi spazi denominati "Theatre" debitamente attrezzati dove è stato possibile realizzare, nell'arco della giornata, dimostrazioni di preparazione di piatti ed effettuare degustazioni da parte dei più famosi chef locali; ogni intervento è stato utilizzato per la preparazione di una diversa ricetta di risotto.

- inserzioni su periodici specializzati diretti al pubblico ed alla ristorazione e catering (le stesse testate usate nella prima campagna), per un totale di 20 pubblicazioni;
- pubblicazione di redazionale sul programma della manifestazione "Italian Film Festival". Nell'ambito della manifestazione è stato proiettato il film "Riso amaro" nelle città di Londra, Edimburgo e Glasgow e sono stati distribuiti anche i ricettari.
- presentazioni e seminari diretti alla stampa specializzata, agli importatori ed al catering nelle città di Londra e Glasgow: sono stati illustrati la storia, la tradizione, i modi di cottura, le proprietà salutistiche e dietetiche del riso italiano, finendo con la preparazione della base per un risotto. Al termine è seguita una degustazione di due tipi di risotto.
- ristampa ricettario. Del ricettario, inoltre, è stata realizzata anche una versione in caratteri braille.

Al momento della stesura della presente relazione, sono in fase di realizzazione ulteriori iniziative:

- sito web sul riso italiano contenente informazioni sulla produzione, aspetti salutistici e dietetici, notizie storiche e culturali, ricette
- filmato di 3/5 min. che illustra la preparazione base di un risotto, da inserire anche nel sito e da utilizzare nel corso dei seminari

Essendo poi rimasti alcuni fondi della precedente campagna, si è concordato di proseguire alcune attività anche nel primo trimestre del 2004, con una ulteriore ristampa dei ricettari, azioni con la ristorazione a Londra e Manchester od altra città della Scozia, realizzazione di un seminario a Manchester ed evento conclusivo presso l'Ambasciata italiana a Londra.

11. Iniziative editoriali.

Numerose sono state le iniziative editoriali attuate nel corso del 2003, di seguito illustrate:

- libro in inglese: nell'ambito del programma di promozione del riso italiano in Gran Bretagna era stato realizzato il ricettario "The little risotto book", firmato dalla scrittrice gastronomica Valentina Harris, scelta in quanto testimonial particolarmente conosciuto presso la stampa specializzata ed il consumatore in quanto, tra l'altro, conduce trasmissioni radiofoniche e televisive gastronomiche per la BBC. Essendo esaurite le copie e viste le continue richieste da parte degli operatori, si è provveduto alla ristampa di detto un opuscolo, dodici ricette tipiche facilmente realizzabili con ingredienti di immediata reperibilità in loco.
- libro di ricette: Promoriso, Associazione per la promozione e valorizzazione del riso che raggruppa le organizzazioni agricole di Casale Monferrato, Ferrara, Milano, Novara, Pavia e Vercelli, ha realizzato un volume dedicato al riso italiano ed all'abbinamento con il vino.

Un progetto editoriale dal tratto grafico molto curato e molto elegante, con la partecipazione delle grandi firme del mondo della ristorazione nazionale che presentano due ricette: una legata alla tradizione del territorio ed una creativa. Accanto alla presentazione delle ricette viene raccontata anche l'origine e la storia, per far sì che ogni elaborazione, oltre ai sapori, esprima anche i saperi di una cultura. Il libro sarebbe stato messo anche in vendita nei normali canali di distribuzione con la possibilità, quindi, di raggiungere un elevato numero di utenti. Considerato che la presentazione stampa del volume era prevista nel corso della manifestazione "Vinitaly" di Verona, prestigiosa fiera internazionale dedicata all'enologia, e tenuto conto che erano in via di esaurimento le copie realizzate dall'Ente nel passato di un opuscolo dedicato all'abbinamento di vino e riso, l'Ente ha sponsorizzato parte di questo progetto editoriale, ricevendo, in contropartita, un cospicuo numero di copie.

- libro bilingue: "Donne e Riso", associazione femminile agricola di Vercelli che riunisce sotto la sua sigla un centinaio di donne imprenditrici o coadiuvanti in aziende risicole che si impegnano a promuovere a tutti i livelli la conoscenza e la cultura del riso quale prodotto tipico di assoluta eccellenza, ha realizzato un libro di ricette per risotti dal titolo "Risotti e ancora risotti!". Nel corso del 2003, dopo l'ampio successo di diffusione riscosso dalla prima edizione, è stata data alla stampa una nuova versione in lingua italiana con testo a fronte in lingua inglese, ampliando così il panorama dei lettori dando un respiro europeo ed internazionale in un momento in cui la risicoltura italiana sta producendo il massimo sforzo, ad ogni livello, per l'affermazione delle proprie qualità ed origini. Con un linguaggio semplice ed immediato, il libro parla del riso destinato a diventare solo "risotto", abbinandovi poi notizie sul patrimonio ambientale, paesaggistico e culturale del prodotto. Riprendendo il tema che ha alimentato la campagna promozionale in Gran Bretagna, basata per l'appunto sul concetto del riso inteso come "risotto", e considerato che il libro era in versione italiano/inglese e quindi veicolabile anche nel Regno Unito, l'Ente ha sponsorizzato parte di questo progetto editoriale, ricevendo, in contropartita, un cospicuo numero di copie.
- ristampa ricettari: come evidenziato in fase della stesura della nota al bilancio 2002, sono stati realizzati delle pubblicazioni monotematiche dedicate alla preparazione di primi piatti, insalate e dolci a base di riso. Il primo di questi opuscoli è uscito nell'inverno 2002 in numero di 80.000 copie, distribuite nel corso delle manifestazioni alla quali l'Ente ha partecipato direttamente o gestite da terzi. Nel corso del 2003 è stato pertanto necessario provvedere alla ristampa dell'opuscolo, in quanto le copie erano già esaurite. Gli altri due ricettari, legati a tipologie di piatti più freschi e consoni a stagioni con clima più mite, sono invece stati pubblicati nel mese di aprile 2003 e pertanto sono ancora disponibili.
- duplicazione filmato: nell'ambito delle iniziative realizzate per la campagna promozionale 1999/2000 era stato realizzato il filmato "Riso allegria in tavola", un divertente cartone rivolto ai ragazzi per spiegare, in modo semplice ed accattivante, la storia e le proprietà del riso.

La videocassetta è stata distribuita principalmente agli istituti scolastici, proprio per il suo carattere divulgativo, sia attraverso l'iniziativa "Un riso per amico", sia durante le manifestazioni fieristiche, sia direttamente agli istituti richiedenti. Esaurite ormai le copie, nel corso del 2003 si è provveduto a realizzare un congruo numero sia di videocassette sia di cd rom con l'intento di distribuirle ai vari plessi scolastici delle province del centro-sud Italia al fine di colmare la carenza di informazioni sul riso che ancora esiste in queste zone del territorio italiano.

Oltre a queste iniziative promozionali, sono stati intrattenuti rapporti anche con media televisivi per la realizzazione di interviste nell'ambito di diversi programmi ai quali hanno partecipato sia il Direttore Generale sia il personale dell'Ente.

G) ATTIVITA' DI COLLABORAZIONE CON LE ISTITUZIONI NAZIONALI, COMUNITARIE ED INTERNAZIONALI

La costante presenza, anche nel 2003, di funzionari dell'Ente Nazionale Risi in sede comunitaria, attraverso la partecipazione diretta ai Comitati di Gestione cereali e riso settimanali ed ai suoi gruppi di esperti, ai Comitati FEOGA ed ai lavori del Consiglio Agricoltura, ha costituito una importante attività di supporto per il lavoro svolto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali e della Rappresentanza Italiana permanente a Bruxelles, organi ufficiali che rappresentano il Governo italiano in sede comunitaria.

Nel 2003 l'attività di supporto svolta dall'Ente è stata intensa; sono infatti sempre più complesse le problematiche che il settore deve affrontare.

In particolare le tematiche che l'Ente ha seguito da vicino e sulle quali ha prestato il proprio operato sono le seguenti:

- **Riforma dell'organizzazione comune di mercato**

Il tema della riforma dell'organizzazione comune di mercato ha rivestito un ruolo fondamentale ed ha richiesto un notevole impegno dell'Ente nella ricerca delle possibili soluzioni. La riforma che il Commissario Fischler ha presentato nel mese di luglio 2002 è stata discussa a più riprese nell'ambito della "Revisione di medio termine di Agenda 2000" sino a diventare definitiva nel corso del mese di giugno 2003 con l'approvazione da parte del Consiglio dei Ministri.

- **Regime delle importazioni**

Il sistema delle importazioni di riso in Comunità continua ad essere uno dei punti critici fondamentali del mercato dell'Unione Europea. Le quantità importate, a partire dall'applicazione degli accordi multilaterali dell'Uruguay Round, si sono pressoché stabilizzate intorno alle 500.000 tonnellate base lavorato, indipendentemente dal livello della produzione europea.

Nel corso della campagna di commercializzazione 2002/2003 si sono superate le 530.000 tonnellate, con un aumento rispetto alla campagna precedente del 6,6%. In dettaglio, le importazioni di riso di tipo indica sono aumentate di circa 39.000 tonnellate, pari all'8,2%, mentre l'import di riso japonica è nuovamente diminuito del 25% circa. Attenzione particolare deve essere posta sul continuo sviluppo delle importazioni di riso semigreggio Basmati, che entra nell'Unione Europea a dazio praticamente nullo e per il quale si registra un aumento impressionante: rispetto alla campagna 2001/2002 si deve registrare un nuovo incremento del 29%. Il riso Basmati rappresenta ormai il 52% del totale del riso semigreggio che è stato importato in Comunità. La situazione delle importazioni continua dunque a costituire il principale elemento di preoccupazione per il settore, tanto più se non saranno individuate soluzioni in vista dell'attuazione della riforma del settore. A questo proposito, il Consiglio dei Ministri, al momento dell'adozione del regolamento relativo alla nuova organizzazione comune di mercato, ha anche conferito mandato alla Commissione per negoziare il deconsolidamento della "nota 7" che prevede l'applicazione del meccanismo del plafond in deroga all'applicazione delle tariffe fisse. Importante in questo contesto è stato il ruolo svolto dall'Ente, che, grazie alle sue competenze tecniche, ha saputo supportare l'attività ministeriale volta a richiedere il ripristino di una situazione concorrenziale improntata sulla correttezza e certezza dei dazi.

- Aiuti alimentari

Nonostante il fatto che la tematica degli aiuti alimentari non trovi interlocutori disponibili presso le istituzioni comunitarie, intensa è la collaborazione tra la Farnesina, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, A.G.E.A. ed Ente Nazionale Risi per cercare di ottimizzare la gestione delle forniture di aiuto alimentare nazionale. Le quantità avviate verso i paesi bisognosi nel corso della campagna 2002/2003 riguardano un totale di 37.060 tonnellate circa, di cui 1.197 in aiuto comunitario (3% del totale) e 35.863 in aiuti nazionali. I paesi beneficiari sono prevalentemente paesi africani, ma anche asiatici e del vicino oriente. Il finanziamento delle operazioni è avvenuto attraverso l'utilizzo dei fondi della convenzione di Londra.

Oltre alle specifiche attività sopra riferite, i funzionari dell'Ente preposti alle diverse attività hanno partecipato alle riunioni indette da diversi Ministeri, contribuendo alla preparazione di normative nazionali relative al settore risicolo (disciplinare attività organismo di intervento, applicazione della politica agricola comune, etc.); fondamentale è anche la partecipazione alle Commissioni per la redazione dei listini delle Camere di Commercio delle principali province risicole.

Il personale dell'Ente ha continuato anche nel corso dell'anno 2003 i programmi di collaborazione con organismi quali l'U.N.I. (Ente Nazionale di Unificazione), l'I.S.O. (International Standard Organization) e la Commissione per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi (Sottomissione cereali, Commissione consultiva tecnico-scientifica per il piano nazionale di lotta fitopatologica e Codex Alimentarius) distinguendosi per la preparazione e professionalità.

H) ATTIVITA' DI CONTROLLO DEL PRODOTTO COMMERCIALIZZATO

Durante il 2003 è proseguito il rapporto di collaborazione tra l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi e l'Ente Nazionale Risi in ottemperanza ad apposita convenzione stipulata per il periodo 29/07/2000 - 28/07/2003 e rinnovata fino al 28/07/2004. Dagli uffici periferici dell'Ispettorato sono pervenuti 113 campioni, dei quali si è provveduto all'analisi ed all'invio del relativo certificato. Nel dettaglio, 18 campioni (circa il 15%) sono risultati irregolari in violazione alla Legge 325/58 che disciplina il commercio del riso in Italia. Presso il Centro Ricerche sul Riso si è tenuto un corso di aggiornamento sul riconoscimento varietale e sulle difettosità del riso a cui hanno partecipato due ispettori dell'ufficio di Genova e due ispettori dell'ufficio di Torino.

Nel periodo settembre - ottobre è stato inoltre predisposto il sondaggio qualitativo della produzione al fine di ottenere elementi utili per formulare le proposte per l'annuale "tabella" del mercato interno. Per questa attività sono stati analizzati 670 campioni prelevati presso le sezioni provinciali dell'Ente Nazionale Risi e presso i produttori.

Il laboratorio ha inoltre analizzato 402 campioni provenienti dalle grosse catene di distribuzione, dalle società di controllo e dai privati.

Durante il periodo 15 maggio - 20 agosto il laboratorio ha eseguito le analisi relative al prodotto stoccato all'intervento: le analisi sono state eseguite sui campioni prelevati all'entrata a magazzino. In totale sono stati analizzati 2.581 campioni. Inoltre nell'ambito del controllo sul prodotto stoccato durante le precedenti campagne si è provveduto all'analisi di circa 200 campioni relativi sia ai controlli volumetrici, sia ai controlli periodici per la verifica dello stato di conservazione del risone.

Nell'ambito della fornitura di riso agli indigenti il personale ha effettuato sopralluoghi e prelievi di campioni presso gli stabilimenti di confezionamento con relative analisi, inoltre sono stati controllati anche i campioni provenienti dalle associazioni caritative.

Il personale ha inoltre partecipato in collaborazione con i NAS di Cremona e Padova ad operazioni di controllo e verifica del prodotto commercializzato presso alcune riserie del veronese.

I) ATTIVITA' DI MAGAZZINAGGIO

Anche nel corso del 2003 l'attività di stoccaggio prestata dall'Ente Nazionale Risi ha riguardato il deposito di risone conferito all'intervento.