



di Maurizio De Pasquale
www.orlandipasticceria.com

IL RILANCIO. *del Riso* ITALIANO

Nonostante gli ultimi dettagli, finalmente la Commissione Europea ha proposto di ripristinare per i prossimi tre anni i dazi sulle importazioni di riso extra-UE e in particolar modo sul riso proveniente da Cambogia e Birmania. Ottima notizia, soprattutto per l'economia del settore in Italia. La Coldiretti si è subito espressa

favorevole sul documento pubblicato dalla Commissione. Questo riconosce il danno economico strettamente legato ai volumi di importazione del riso nell'intera UE e soprattutto nel nostro paese, ponendo probabilmente un primo fine alle agevolazioni tariffarie a dazio zero per i paesi asiatici. L'Italia è, infatti, il primo produttore di riso in Europa con circa 1,60 milioni di tonnellate su tutto il territorio che comprende circa 4200 aziende, 250.000 ettari. Questi numeri rappresentano più del 50% dell'intera produzione UE e circa lo 0,40% del riso mondiale, grazie anche alla gamma varietale davvero unica.

Giusto qualche dato

Questo passato regime di tariffazione agevolata ha portato in tutta la UE una perdita netta nell'ultimo anno di circa il 2,4% con un'incidenza superiore per il territorio italiano. Tutto ciò ha messo in ginocchio migliaia di aziende, consentendo così ai due paesi asiatici maggiormente coinvolti di incrementare esponenzialmente le loro esportazioni verso l'Unione Europea, passando così da 9mila tonnellate del 2012 ai quasi **400mila tonnellate del 2018**. Numeri che fanno rabbrivire. Questo vuol dire che nel giro dell'ultimo anno le esportazioni



NEI CAMPI DI RISO EMERGONO ACCORDI E TECNOLOGIE 4.0.

La incessante concorrenza estera sta portando anche in questo settore lo sviluppo di accordi di filiere certificate. Parole d'ordine: controllo e sostenibilità. Con sistemi avanzati oggi si possono osservare e monitorare a distanza tutte le fasi dei processi produttivi dal comportamento del seme sul campo al processo di raccolta e lavorazione finale. La filiera garantisce rese migliori sia sul piano quantitativo che qualitative.



della Birmania sono aumentate del 70% destabilizzando totalmente la situazione economica dell'Italia.

Ma quali sono i numeri nel mondo?

Nel 2018 i livelli di massima produttività di riso sono stati raggiunti in **Bangladesh**, posizionando il paese al quarto posto in termini di tonnellate prodotte. Nel 2013, mentre Vietnam e Thailandia si spartivano il primato delle esportazioni nel Mondo, l'India ha superato per esportazione entrambi quei Paesi, ridefinendo così la classifica dei maggiori esportatori a livello mondiale.

Il superamento di Vietnam e Thailandia fu dichiarato persino dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, uno dei massimi organi di verifica del settore a livello globale.

Il fatto che il Bangladesh, tra i Paesi ex poveri ed oggi sul punto di affacciarsi a pieno titolo tra i

Paesi emergenti, vada a inserirsi ai vertici della produzione mondiale a discapito di Cina e India - giusto per citarne due - ci fa capire quali **mutazioni** sta vivendo il mercato del settore cerealicolo e nello specifico del riso, a livello mondiale.

La situazione italiana

A oggi esistono circa 200 varietà di riso iscritte al catalogo nazionale e 132 quelle effettivamente coltivate lungo tutto il nostro territorio, considerato dal Vercellese fino alla piana di Sibari. Ogni anno vengono introdotte circa 15 nuove varietà per venire incontro alle esigenze del mercato, ma soprattutto a quelle dell'agricoltura. È da riconoscere che il nostro Paese è uno dei più aperti alle novità: nel 2005 siamo stati i primi a introdurre una varietà Clearfield dagli Stati Uniti. Sono varietà resistenti a una molecola erbicida che altrimenti agirebbe anche sulla stessa pianta del riso.

Cosa ci riserva il futuro?

Previsioni al ribasso per la produzione mondiale del riso nel 2019. E quindi qual è il modello agricolo del futuro per il comparto del riso? Agricoltura biologica e biodinamica ecco i nuovi termini che aleggiano attorno a questo mercato. 70mila produttori coinvolti e oltre 1500 ettari di terreno. Negli ultimi anni le superfici destinate all'**agricoltura biologica** rivolta alla coltivazione del riso sono aumentate del 70%, mentre gli operatori che hanno convertito le loro coltivazioni sono oltre il 50%. I numeri dicono che oltre il 50% degli italiani acquista biologico e il 20% - in aumento - lo fa regolarmente.





IL CONSUMO ANNUO PRO CAPITE DEGLI ITALIANI SI AGGIRA INTORNO AI 5-6 CHILI.

Ricco di carboidrati, minerali, proteine vegetali e vitamine, è una preziosa fonte di energia con una ridottissima componente di grassi.

Non a caso è la base di molte diete del mondo. Tra le tantissime varietà nostrane spiccano i Risi Tondi (Selenio e Centauro), i Risi Medi (Vialone Nano), i Risi Lunghi A (Loto, Arborio, Carnaroli, Roma) e i Risi Lunghi B (Gladio e Sirio).

Nel 2018 le vendite di prodotti biologici che coinvolge direttamente o indirettamente il mercato del riso è aumentato del 10%, grazie alla crescente offerta da parte della Gdo e dei negozi specializzati.

Più Healthy

Ma ancora una volta il segmento più Healthy ci dà una mano. Un segno positivo anche nel mercato del riso, un +7,2% le vendite delle varietà integrali. Il segnale è chiaro: sano e nutriente oltre che buono. Così anche nel 2018 il **segmento integrale** e **varietà particolari** come il riso venere sono cresciuti e stanno trainando il cambiamento. Dalla nicchia si è passati a numeri di largo consumo con grande soddisfazione dei produttori. Uno studio ne ha messo in luce le proprietà antiossidanti. Il riso integrale è il più efficace sulla flora intestinale e quello con le proteine

migliori. E, in più, quello italiano è il top. La comunità scientifica ritiene il riso integrale un vero e proprio alimento funzionale, ricco non solo di fibre, minerali e vitamine, ma anche di composti bioattivi (come i polifenoli) preziosi alleati nella prevenzione delle malattie

croniche più diffuse, a partire da vari tipi di tumore.

All'interno di un chicco di riso integrale c'è molto di più rispetto a quanto contenuto in un chicco di riso bianco. Il merito è da ricondurre al processo di lavorazione che preserva gran parte delle componenti naturalmente presenti in questo cereale, mantenendolo più integro e completo. Il **riso integrale** e **quelli pigmentati** (come riso nero o rosso) sono circa quattro volte più ricchi di fibra rispetto al riso bianco e al parboiled, in quanto subiscono un minor grado di lavorazione e quindi mantengono una maggiore quantità di tessuti esterni del chicco di riso.

Nel riso integrale c'è il doppio di ferro, calcio e fosforo, e c'è anche la vitamina E, assente nel riso bianco. Il quantitativo e il rapporto fra potassio e magnesio risultano ben equilibrati nel riso integrale, utili nel mantenere una corretta massa ossea e un'efficace funzionalità muscolare. Sono molto più numerosi anche i grassi buoni - Omega 6 e Omega 3.

