



RISO SCOTTI, SATA E BASF

IL RISO PRIMA DI TUTTO

Sata S.r.l. è una società che, da oltre trent'anni, offre consulenza lungo le filiere agroalimentari vegetali italiane. Dal 2018 ha gestito il progetto "Riso Scotti, Il Riso Prima di Tutto", con la premessa che il futuro della risicoltura italiana non possa prescindere dalla creazione di una filiera che apporti un concreto beneficio per tutti i soggetti che ne fanno parte. A tale scopo è stato adottato un "approccio innovativo" volto a cogliere le esigenze degli stakeholder per trovare soluzioni comuni, nuove ed efficaci.

Il Progetto, articolato in diversi step, prevede tra i vari obiettivi quello di introdurre tecniche colturali innovative nell'ambito della filiera dei risi Lungo B destinati all'utilizzo da parte delle industrie di seconda trasformazione.

Tale esigenza è nata dalla necessità di sviluppare un piano ben strutturato atto ad apportare un effettivo beneficio per questo settore, che si basa sulla coltivazione di poche varietà che ormai possiamo definire "datate"; introducendone anche di nuove al fianco delle due già presenti (Gladio e Sirio CL) promosse dal progetto.

A seguito di un'attenta analisi è nata l'idea di un vero e proprio progetto di filiera che coinvolga tutti i diversi attori della stessa (Aziende risicole, Riseria, Ditte sementiere e Mediatori).

Il primo step ha riguardato l'individuazione delle aziende risicole sul territorio nazionale (Vercelli, Novara, Pavia) con le migliori caratteristiche di gestione aziendale e di visione a lungo termine in ottica di filiera.

Fatto ciò, sono state ascoltate le loro principali esigenze, al fine di poter organizzare un incontro tra la riseria e le ditte sementiere per trovare una risposta comune alle diverse esigenze.

Gli obiettivi condivisi dagli attori della filiera sono quindi:

- Per il cliente finale: disporre di un prodotto qualitativamente adeguato ma a prezzi competitivi a livello mondiale (concorrenza con mercati asiatici).
- Per la riseria: lavorare **una materia prima di elevata qualità** che garantisca costanza qualitativa nel tempo e buone performance industriali.
- Per l'agricoltore:
 - o **Contrastare il problema delle malerbe resistenti** che sta diventando via via più pressante;
 - o **Avere la certezza di collocazione del proprio prodotto** a prezzi che garantiscano una prospettiva economica nel tempo.
- Per le aziende sementiere: capire **quali caratteristiche siano da ricercare nel processo di selezione** di una varietà, non solo dal punto di vista "agronomico", ma anche relative alle caratteristiche qualitative richieste dall'industria di trasformazione.

Nel mondo del riso, dove storicamente ogni attore ha cercato di porsi sul mercato in maniera indipendente, applicando spesso logiche "speculative", quest'idea risulta semplice ma allo stesso tempo innovativa e si basa sull'opportunità offerta dalla tecnologia Provisia® che si sta ora affacciando al mercato italiano, individuando fin dalla sperimentazione le varietà di riso Provisia® più adatte alle esigenze sia del coltivatore che dell'industria.

Il naturale e conseguente step di questo progetto è stato quindi la sperimentazione di alcune di queste nuove varietà, in particolare la varietà PVL024, testando il comportamento agronomico e il suo gradimento da parte dell'industria. SATA, BASF e Riso Scotti hanno lavorato insieme per valutare il comportamento in campo e i parametri merceologici e chimici che hanno consentito di definire se la varietà fosse adatta al processo industriale di Parboiling (principale mercato dei risi lunghi B prodotti in Italia).

Problema Malerbe, l'esperienza in campagna:

La tecnologia Provisia®

La tecnologia Provisia®, analogamente alla tecnologia Clearfield®, grazie a una resistenza indotta, permette di impiegare un principio attivo normalmente non tollerato dal riso (cycloxdim, prodotto commerciale VERRESTA®), finora impiegabile solo in presemina.

Tale molecola risulta efficace nel controllo di tutte le graminacee infestanti le risaie Italiane e in modo particolare nei confronti del giavone e del riso crodo, per i quali si sono rilevati diffusi fenomeni di resistenza.

Il risultato del controllo delle graminacee nelle prove in campo svolte è stato ottimo e visivamente lampante.



Evidenza dell'azione selettiva contro giavone resistente in campo fortemente infestato

Problematica produzioni

Le produzioni ottenute durante la fase di sperimentazione sono state comprese tra 72 ed 84 qli/ha di risone secco (13% UM), dimostrando quindi buone performance produttive soprattutto considerando la lunghezza del ciclo produttivo (155) e se paragonate ad altre varietà ad alta produzione oggi in commercio.

Qualità del prodotto, l'esperienza in riseria

Alla riseria sono stati consegnati campioni anonimi di alcune prove della cv Provisia® insieme a campioni di varietà Lungo B considerate standard per questa lavorazione. Sui campioni sono state effettuate analisi chimico-fisiche.

I parametri valutati, per la buona riuscita di un processo di Parboiling, sono stati:

parametri merceologici:

- **Villosità** → la sua presenza interferisce negativamente sullo scorrimento lungo le tavole densimetriche prima della bagnatura. La vibrazione produce la stratificazione delle cariossidi a diversa dimensione/densità. È infatti importante iniziare la bagnatura, e quindi la cottura, con dimensioni e densità quanto più omogenee, cosicché la cottura risulti anch'essa omogenea.

- **Scarti parboiled** → è la porzione di cariossidi di risone più leggere e piccole, allontanate per evitare di fornire un prodotto non omogeneo a fine processo.
- **Variazione biometrica standard** → all'interno di una massa omogenea (risultato della separazione degli scarti) misura la deviazione standard delle dimensioni dei granelli considerati, permettendo di aggiungere un ulteriore livello di giudizio nell'ambito della massa di cariossidi già omogeneizzata.

parametri chimici

- **Amilosio** → la presenza di amilosio è direttamente proporzionale alla consistenza del prodotto cotto e quindi determinante per la tenuta sia nel processo del parboiled sia in cottura per il prodotto finito.
- **Tempo e temperatura di gelatinizzazione** → rappresentano parametri che, pur in termini non assoluti, permettono di confrontare il tempo e la temperatura necessari a "cuocere" i granelli delle differenti varietà.

La riseria, in base alle risultanze delle analisi, ha elaborato una selezione dei campioni adatti alla lavorazione. Tutti i campioni della varietà Provisia®, provenienti da semine in aziende agricole differenti, sono stati considerati adatti al Parboiling, evidenziando una buona corrispondenza-somiglianza con le varietà attualmente impiegate (standard di riferimento: Gladio).



Varietà Provisia PVL024



Varietà Gladio: Risone, Integrale e Parboiled

L'esperienza condotta conferma come la strada intrapresa sia quella giusta: individuare le esigenze comuni e trovare una soluzione alle stesse al fine di apportare una forma di sostenibilità alla produzione risicola italiana; obiettivo che in questa fase si è concretizzato nel proporre in coltivazione varietà di riso che uniscano caratteristiche agronomiche migliorative e qualità del prodotto interessanti per la riseria e il mercato.