Dallo Stato in cui si produce il 40 per cento dei chicchi "made in Usa" sono arrivati in visita i primi coltivatori che hanno carpito i segreti dell'economia piemontese: pronta una fiera a tema

Dall'Arkansas a Vercelli per imparare l'arte del riso

LA STORIA

STEFANO FONSATO
VERCELLI

Per lanciare il riso di qualità negli Stati Uniti, ci stiamo ispirando alle coltivazioni di Vercelli. E sta funzionando». Sono 8mila e 88 i chilometri che separano il capoluogo bicciolano da Dumas, cittadina di riferimento della contea di Desha, nell'Arkansas orientale. Siamo nel mid-south statunitense, nel delta del Mississippi. Le piane alluvionali abbondano e, a partire dagli anni Quaranta del secolo scorso, le coltivazioni di riso (e soia) sono state affiancate a quelle del cotone. Paludi, umidità e terreni a perdita d'occhio sono la caratteristica principale di questa porzione di America country, proprio quella che ci si immagina con una spiga in bocca e una chitarra tra le mani.

La coltivatrice Sunny Bottoms Hensley, 44 anni, tra le risaie dell'Arkansas

In questa regione incastrata tra Texas, Louisiana, Mississippi e Missouri, si produce il 40% del riso americano. Nell'ottobre scorso, i risicoltori a stelle e strisce si sono recati in un viaggio formativo a Vercelli, nell'ambito del progetto «La Strada del riso vercellese di qualità», organizzato da dall'Ente Risi e dalla Camera di Commercio, che gestisce la Borsa del riso più importante d'Europa. Qui hanno visitato le aziende risicole delle nostre campagne dalla Baraggia alla Bassa, le riserie, frequentato le lezioni dell'esperto responsabile del progetto Massimo Biloni. A quanto pare, è servito: già a dicembre, proprio in Arkansas e precisamente allo State-house Convention Center di Little Rock, ha avuto luogo la prima Fiera in Campo made in Usa che, proprio come quella vercellese, ha messo in mostra il mondo del riso nazionale, dai chicchi ai macchinari per lavorarli, indotto compreso.

Tra questi agricoltori, anche la quarantaquattrenne Sunny Bottoms Hensley, che dopo gli studi universitari in Louisiana, ha dedicato la propria vita al riso: «Negli Stati uniti, la diffusione non ha avuto lo stesso successo della pasta. Da sempre è stato considerato un alimento di contorno, monotematico, appannaggio della cucina asiatica, che l'ha di fatto monopolizzato in cucina. La gran parte delle persone pensava, e pensa tuttora, che venga coltivato esclusivamente in Indocina. In questo senso, il viaggio a Vercelli è stato formativo per capire come lanciare il nostro riso nel mercato comune e uscire dalla nostra nicchia».

E come? «Puntando sulla qualità, sulla varietà dei chicchi, che negli ultimi tempi hanno cominciato ad abbondare negli States. A cominciare dalla California: dal long grain si è passati, specie qui in Arkansas, a varietà più tonde, simili a quelle del risotto, che ha cominciato a fare presenza in Usa grazie all'importazione dell'Arborio». «Oggi in Arkansas coltiviamo 25 qualità ibride di riso. I campi sono particolarmente simili a quelli delle vostre campagne: argillosi e a pendenza zero, con una dimensione media di 50 acri ad appezzamento (poco più di 20 ettari, ndr). Anche le tecniche si assomigliano e in primavera utilizzeremo le acque degli affluenti del Mississippi. Ci è stato consigliato anche di creare un circuito espositivo e, a dicembre, abbiamo subito accolto l'indicazione con la nostra fiera. Essere a Vercelli e vedere un mercato risicolo così florido, è stato d'ispirazione e oggi possiamo indirizzare anche i colleghi che non hanno avuto la possibilità di venire con noi oltreoceano». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REGIONE IN ESERCIZIO PROVVISORIO

Aosta, torna in aula la prova del bilancio con numeri in bilico

Dopo un mese esatto di paralisi dell'attività istituzionale, torna oggi a riunirsi il Consiglio regionale della Valle d'Aosta. La missione, finora risultata impossibile, è quella di approvare il bilancio di previsione 2020-2022, già sbarcato in aula lo scorso 27 dicembre giusto il tempo necessario per prendere atto che i numeri per approvarlo non c'erano. Il mancato via libera al bilancio ha causato, a partire dallo scorso 1° gennaio, il cosiddetto «esercizio provvisorio», condizione che la Valle d'Aosta condivide con altre regioni in difficoltà come Sardegna, Sicilia, Umbria e Basilicata, e che prevede una forte limitazione per le spese correnti - pianificabili solo mese per mese e con una serie di vincoli - e il blocco degli investimenti. Se il Consiglio regionale valdostano riuscirà, stavolta, a varare i documenti finanziari, allora si potrà mettere fine all'«esercizio provvisorio». Le difficoltà, tuttavia, sono ancora tutte presenti.

Il vice presidente Testolin

In un'aula che conta 35 seggi non esiste più una vera e propria maggioranza. L'attuale giunta può contare, almeno sulla carta, sui 15 voti delle formazioni autonomiste Union Valdôtaine, Alliance Valdôtaine e Stella Alpina più i 2 del gruppo progressista Rete Civica (che sta puntando i piedi su alcuni emendamenti) e quello di un consigliere fuoriuscito dall'Uv dopo la tesa giornata del 27 dicembre scorso. Una compagine ancora sotto choc dopo l'avviso di garanzia arrivato a inizio dicembre sul tavolo dell'allora presidente della Regione Antonio Fosson, accusato di scambio di voti politico-mafioso nell'ambito di un'inchiesta sui presunti condizionamenti della 'ndrangheta alle elezioni regionali del 2018. Da quel momento il governo regionale è passato in mano al suo vice, Renzo Testolin, con un incarico provvisorio che ha solo poteri di ordinaria amministrazione e scadenza già fissata, il 14 febbraio. Se entro quella data non si formeranno una nuova maggioranza e una nuova giunta la Legislatura decadrà e si andrà al voto. Uv e Avvorrebbero elezioni anticipate a maggio, in contemporanea con le già previste comunali. Stella Alpina non è d'accordo ad approvare un bilancio a cui non segua la formazione di un nuovo governo che lo gestisca e anche Rete Civica ha detto no, rilanciando invece una proposta di «tregua istituzionale» affidata a «una giunta tecnica» per avere il tempo di attuare alcune riforme e fissare a ottobre la data per le elezioni.

In questa situazione se la godono le opposizioni, trainate dalla Lega che le elezioni anticipate le chiede da mesi, pronte a perforare il bilancio presentato dalla giunta Testolin con una raffica di emendamenti su cui si alzerà il velo solo questo pomeriggio. D.M. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PRESIDENTE BOERO: "POSSIBILE UNA PARTNERSHIP"

Il colosso Iren bussa alla porta della Spa biellese dei rifiuti

La lettera è arrivata l'altro giorno. Poche righe per dire a Seab, la Spa dei rifiuti biellesi, in crisi e alla vigilia di un ribaltone al vertice, che «la porta di Iren, se interessa, è aperta». Il riassunto è di Renato Boero, presidente della multiutility-colosso che raccoglie la spazzatura a Torino come a Parma e Vercelli. Un'avance rispettosa a una società pubblica che sta cercando di capire come sopravvivere. A dicembre Seab ha ricevuto un'ingiunzione dalle coop non pagate, e sui suoi bilanci continua a pesare la voragine degli «insoluti». Il presidente Claudio Marampon, in scadenza, sarà sostituito da un manager scelto dal centrodestra, Luca Rossetto. Ma la situazione resta difficile. E Iren ha deciso di farsi avanti, dicendosi «disponibile ad avviare un percorso» per una possibile partnership, sul modello magari della Seta di Settimo Torinese (con partecipazione pubblica sopra il 50%). Quello che la multiutility mette sul piatto, come spiega Boero, è un pacchetto completo, perché Iren ha più di 30 stazioni di smaltimento: «Ci occupiamo di igiene urbana e abbiamo impianti di trattamento anche molto vicini a Biella, come quello per la frazione organica a Santhià. Per questo ci siamo messi a disposizione. Se Seab è interessata, la nostra porta è aperta. Iren ha radici salde nei territori, e cerca di offrire servizi competitivi». L'inceneritore di Torino, ad esempio, per Boero sarebbe in grado di «soddisfare anche le esigenze di Biella», che ora porta l'immondizia in Lombardia negli impianti A2A, «mentre per l'umido c'è l'impianto di Santhià, e per la plastica si sta investendo a Borgaro». G. BU. —

Renato Boero di Iren

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CAMPARI HA VENDUTO LO STABILIMENTO OSSOLANO

Crodo si gioca le ultime carte per non perdere il "Crodino"

CINZIA ATTINÀ
CRODO (VCO)

Una corsa contro il tempo, ben sapendo che il traguardo è ormai quasi irraggiungibile. Crodo prova a tenersi il «Crodino», l'analcolico biondo «che fa impazzire il mondo». Si sono mobilitati tutti, dai parlamentari ai sindacalisti, ma l'accordo tra Campari e Royal Unibrew (Ceres) è noto dal 2017.

Quando l'azienda italiana ha venduto ai danesi lo stabilimento ossolano, comprese acque minerali e bibite, si era tenuta il Crodino, con l'obiettivo di trasferire la produzione (con ogni probabilità a Novi Ligure) entro la fine del 2020. Ora che la scadenza si avvicina, sale la protesta. Per i livelli occupazionali (una ventina gli addetti coinvolti), ma soprattutto per lo «smacco territoriale». Il Crodino così si chiama perché è stato inventato a Crodo. Il punto però è che nel tempo (la prima bottiglietta è uscita dalla fabbrica a luglio del 1965) nessun amministratore pubblico è riuscito a vincolare il marchio - un chiaro richiamo al paese - al fatto che la produzione venisse almeno in parte tenuta qui (per il Sud da tempo il Crodino esce dallo stabilimento di Sulmona).

«Non dobbiamo stare a guardare» è l'appello lanciato dall'ex dipendente dello stabilimento di Crodo Marco Pozzi all'assemblea pubblica di venerdì. Si sono impegnati nella battaglia i parlamentari Mirella Cristina (Forza Italia), Enrico Borghi (Pd) ed Enrico Montani (Lega), il consigliere regionale leghista Alberto Preioni, il presidente della Provincia Arturo Lincio e il sindaco di Crodo Ermanno Savoia. Ma al di là delle frasi di rito, non è stata individuata un'azione precisa che possa indurre Campari a produrre l'analcolico in uno stabilimento che non è più suo.

Si insiste anche sull'importanza dell'acqua che sgorga a Crodo per fare un buon Crodino, ma non esiste un disciplinare che lo certifichi. E soprattutto il mix di erbe che porta al sapore che tutti conoscono già viene realizzato altrove. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA