

Riso, il futuro è tornare al passato

Coltivatori e tecnici rilanciano la tradizionale sommersione e turni per l'acqua
L'assessore Marnati: «In Piemonte 300 invasi inutilizzati e non sappiamo perché»



CLAUDIO BRESSANI
NOVARA

È inutile illudersi: la siccità che ha messo in ginocchio la risicoltura rischia di non essere un fenomeno episodico ma ricorrente. In altre parole, l'anno prossimo potremmo essere da capo. Dunque tutto il comparto deve muoversi adesso, insieme, per cambiare, altrimenti il timore è quello prefigurato provocatoriamente dal titolo della tavola rotonda che si è tenuta ieri a Expo Rice: «Il futuro del territorio? Senza riso cambia la storia».

Anzitutto ci sono i primi dati sull'andamento di questa stagione disgraziata, diffusi venerdì dall'Ente risi e riferiti per ora solo alla Lombardia, mentre quelli del Novarese dovrebbero arrivare la prossima settimana. Già l'area seminata a livello nazionale, dopo aver toccato i 246 mila ettari, è diminuita quest'anno da 227 a 218 mila. Di questi solo in Lombardia ne sono andati persi 23 mila, circa un quarto del totale, in particolare in Lomellina e nel Pavese: campi che, da un'analisi satellitare confermata da sopralluoghi sul posto, sono risultati totalmente improduttivi, abbandonati dagli agricoltori perché l'acqua non bastava per tutti.

A questa perdita, mentre le mietitrici stanno entrando in azione, bisognerà aggiungere il calo delle rese dove la coltivazione è proseguita, noti solo a fine raccolto. Il Vercellese s'è salvato grazie anche al tipo di terreno poco permeabile. Nel Novarese hanno sofferto le zone Sud ed Est. «Quel che è successo - ha ammonito Manrico Brustia, responsabile del riso di Cia - rischia di non essere episodico. Quest'anno siamo stati presi alla sprovvista: dobbiamo imparare dall'esperienza, non dare per scontato che tornerà a piovere come prima e preparare una strategia».

Tutti concordano sull'opportunità di tornare alle semine in sommersione e ridurre quelle meno costose in asciutta che, anche se sembra controintuitivo, richiede-



MANRICO BRUSTIA
RESPONSABILE RISI
CIA

Quest'anno siamo stati presi alla sprovvista dobbiamo imparare da quest'esperienza



PAOLO CARRÀ
PRESIDENTE
DELL'ENTE RISI

Dovremo prendere decisioni impopolari ma la semina in asciutta ha creato problemi

no più acqua, soprattutto in un periodo (fine maggio-giugno) in cui c'è forte richiesta per altre colture come il mais. Brustia ha ipotizzato d'introdurre incentivi. «Non conviene Giovanni Chiò, presidente di Confagricoltura Novara-Vco - dobbiamo iniziare a cambiare metodo, con nuo-

ve colture e tecniche, tornando alla sommersione». Paolo Carrà, presidente dell'Ente risi, è stato più drastico: «La semina in asciutta ha creato problemi. Dovremo prendere decisioni altamente impopolari ma le dovremo prendere, non possiamo sperare nella pioggia». Non si escludono



dunque costrizioni. Camillo Colli, presidente di Est Sesia, ha fornito alcuni dati: «A luglio e agosto avevamo portate ridicole, in certi giorni 50 metri cubi al secondo contro gli abituali 180. Questo è l'anno zero, d'ora in avanti dovremo cambiare. Est e Ovest Sesia hanno sempre fornito

un'irrigazione continua da aprile a fine agosto. Le portate di oggi non ce lo permettono più, se scendono sotto il 60% dovremo necessariamente tornare. Già quest'anno nel basso Novarese e in Lomellina per giorni il riso non è stato coltivato a sommersione ma a bagnatura. Forse po-

tremo salvare la risicoltura entrando in quest'ottica».

Giuseppe Ferraris, presidente del gruppo riso di Copa Cogeca, che raggruppa le organizzazioni agricole dei 27 paesi Ue, ha posto il tema degli invasi: «Una regione italiana non ha avuto problemi di siccità, la Sardegna, con il comparto riso di Oristano, perché negli ultimi 30 anni sono stati realizzati una serie di bacini. Da noi solo l'11% dell'acqua piovana viene trattenuto. Bisogna pensarci subito o avremo annate sempre difficili». E Matteo Marnati, assessore regionale all'ambiente: «A novembre convocheremo gli Stati generali dell'acqua a Torino, con tutti i protagonisti, dagli agricoltori ai produttori idroelettrici, dai consorzi irrigui al settore potabile. Cercheremo di fare strategia e remare dalla stessa parte. L'idea è creare un comitato permanente per la gestione dell'acqua. Sembra che in Piemonte ci siano 300 invasi inutilizzati: dobbiamo capire perché. Da anni non se ne fanno più ma se servono vanno fatti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La vedova dello scrittore Sebastiano Vassalli alla presentazione della guida "Terre del riso"

«Non è un mare a quadretti ma un mosaico di specchi»

IL CASO

La celebre definizione del paesaggio dell'eredità allagata come «mare a quadretti» si deve a Sebastiano Vassalli. Ma non era l'unica suggestiva che utilizzò il grande scrittore novarese d'adozione scomparso nel 2015, tanto che la vedova, Paola Todeschini, invita a metterla da parte. Intervenuta ieri alla presentazione della nuova

guida di Repubblica «Terre del riso», ha letto una descrizione del paesaggio tratta dal capolavoro di Vassalli, «La chimera», in cui si parla di «mosaico di specchi». «Vorrei che questa espressione sostituisse il "mare a quadretti", ha detto. Facendo eco al sindaco Canelli, che ricordava come le terre del riso vadano oltre i confini delle province e siano un'area omogenea più ampia, Paola Todeschini ha aggiunto: «Questa fusione tra territori

Vassalli l'ha realizzata da tempo con la letteratura, dedicandovi quattro romanzi: La chimera, Terre selvagge, Le due chiese e Terra d'acqua. Nella Chimera i personaggi principali sono tre: Antonia, il vescovo Bascapè e il paesaggio di queste terre». La guida di Repubblica «Terre del riso», appena pubblicata a poco più di quattro mesi dall'uscita di «Novara. Storie, persone, cultura», nasce per valorizzare le potenzialità turistiche di un territo-

rio unico, plasmato da secoli di lavoro con il suo fitto reticolo di canali per produrre il riso. Il volume, in edicola e libreria a 12 euro, è stato presentato dalla curatrice, Pierangela Fiorani, e dal direttore delle Guide, Giuseppe Cerasa, in videocollaborazione. Parla di «Segreti e profumi del Triangolo d'oro», una terra che abbraccia cinque province e due regioni: Novara, Pavia, Vercelli, Biella e Alessandria. «Trattiamo le caratteristiche storiche, artistiche



La sommersione delle risale

e architettoniche di questi territori - ha detto Fiorani - ma anche le varietà del riso e la storia dei lavoratori, in particolare le mondine, che con le loro lotte sono state le prime ad ottenere la giornata di

PRIMO PIANO

Le voci degli espositori alla Fiera agricola di Oleggio, tornata dopo l'edizione del 2019

“Produrre ora costa di più inevitabile toccare i prezzi”

IL REPORTAGE

FILIPO MASSARA
OLEGGIO

In tre anni è cambiato il mondo. La Fiera agricola è tornata a Oleggio dopo lo stop imposto dalla pandemia, nel pieno della crisi energetica e in una stagione condizionata più che mai dai cambiamenti climatici. La giornata di ieri era per i produttori un'occasione di rilancio in uno scenario preoccupante.

In 170 hanno aderito all'appello del Comune, che pur di non rinunciare per la terza volta di fila all'appuntamento lo ha spostato a fine estate. «Ma nel 2023 riproporremo il format tradizionale del 1° maggio - avverte Giuseppe Bellissimo, assessore all'agricoltura -. Quest'anno era impensabile confermare la data consueta in primave-

Una vetrina dedicata a chi ha saputo tenere duro in questi anni difficili

ra per i dubbi sulle restrizioni anti Covid. Ci sembrava giusto però offrire uno spazio ai tanti imprenditori che tengono duro». Ogni settore fa i conti con aumenti fuori controllo. Giulio Fortis, titolare di un'azienda di latticini e salumi a Miasino, ordina 2 mila quintali di fieno all'anno per alimentare i suoi bovini: «Tre anni fa spendevo 25 mila euro, ora 60 mila. Il costo del mais in granella è salito da 17 a 40 euro al quintale. È incrementato tutto e anche noi siamo stati costretti ad adeguare i prezzi, in misura minima rispetto ai rincari che purtroppo dobbiamo sopportare. Aumenti superiori si osservano nella grande distribuzione, che si fa forte con i grossisti continuando ad acquistare a poco rispetto ai riciclatori generati».

Spese extra e incognite sul futuro immediato tengono in apprensione anche i florivivaisti come Ikebana. L'azienda di Oleggio è rappresentata in fiera da Elvio Giuliani: «Molte coltivazioni richiedono in inverno luce artificiale e temperatura costante mai inferiore ai 16 gradi. Sarà un salasso, soprattutto se dovesse fare molto freddo. Già il mese scorso la bolletta elettrica è quadruplicata».

Anche le varie forniture hanno costretto i vivaisti a uscire extra: «Un esempio? Il costo medio dei vasi è aumentato del 30-50%. Prima le aziende stilavano listini annuali, oggi li aggiornano un mese alla volta. Dal 2020 sono però aumentate le vendi-



Silvio Martinoli: "Ci siamo salvati dalla siccità grazie al nostro pozzo"

GIULIO FORTIS
TITOLARE AZIENDA
DI LATTICINI E SALUMIBERNARDINO CERA
PRODUTTORE
DI VINO E OLIO

Tre anni fa per il fieno del bestiame spendevo ogni anno 25 mila euro ora sono 60 mila

Ho investito su terreni di famiglia nel Cilento ma il gasolio è triplicato

SABATO E DOMENICA

La cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto invita a scoprirla nel suo territorio

Dopo aver partecipato al Parco del Gusto di Borgomanero e all'ExpoRice di Novara, settimana prossima la cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto è protagonista in prima persona. Torna infatti a Fontaneto d'Agogna la fiera dell'ortaggio che è l'unico presidio Slow Food della provincia. La manifestazione è organizzata da Pro loco, associazione dei produttori della cipolla bionda e Condotta Slow Food delle Colline Novaresi. Torna la cucina con specialità tipiche a base di cipolla, oltre al tradizionale mercato contadino con prodotti del territorio e alla



Petrinl'anno scorso alla fiera

rete di ristoranti convenzionati (ben 17 sparsi in tutta la provincia) dove si potranno degustare piatti tipici. Per l'occasione la fiera torna in piazza Unità d'Italia e si terrà dalle 18 alle 24 di sabato e dalle 10 alle 22 del giorno successivo. Sabato sera è prevista anche l'esibi-

zione di musica dal vivo con il gruppo Sinistro Trio. Protagonista assoluta la cipolla, ma anche tapulone, polpette di riso, pizze, focacce e dolci, accompagnate da birre artigianali e vini delle colline novaresi. Saranno 17 gli stand presenti durante i due giorni e tra questi ci saranno altri due presidi Slow Food del Piemonte: l'aglio storico di Caraglio e la gallina bianca di Saluzzo. Inoltre parteciperanno le altre tre comunità Slow Food della zona: i pronubi dell'Alto Piemonte, il pesce di lago delle Alpi e Prealpi Occidentali e il riso Razza77. Domenica si svolgono eventi collaterali anche alla Casa della Torre di Cureggio, con tour guidati e letture della sezione «Slow Food Gianluca Zanetta». M.C. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'allagamento di una risaia con una pompa idrovora quest'estate. Sotto la paniscia cucinatieri a Exporce dalle pro loco di Vicolungo (nella foto) e Galliate

IL PROGRAMMA DI OGGI

Tour delle risaie novaresi, libri di ricette visite al castello e scuola di cucina

Inaugurato ieri mattina, Expo Rice prosegue per tutta la giornata di oggi al castello di Novara. È il nono anno che si tiene la manifestazione dedicata al cereale principe dell'agricoltura novarese: un evento nato come anticipo di Expo 2015 e poi consolidatosi nel tempo. Un momento di confronto tra gli operatori del settore ma soprattutto un'occasione per tutti di scoprire il nostro riso, a cominciare dagli stand di espositori allineati nel cortile del castello, dove oltre alle molteplici varietà si possono acquistare e degustare anche altri prodotti dell'agricoltura locale, dai vini alle marmellate. Le Pro Loco di Vicolungo e Galliate propongono inoltre paniscia, da consumare sul posto o da asporto.

Il programma odierno prevede dalle 9,30 un «tour esperienziale» in autobus nell'area risicola novarese, visite guidate al castello alle 11 e alle 16,30, una scuola di cucina dalle 14,30 con Antonio Colasanto e Monir Eddardary, che presenteranno anche il loro libro di ricette «Gli opposti che si attraggono». Al piano terra del castello è allestita la mostra «Storie di terra», che sarà visitabile anche domani e martedì dalle 15 alle 18,30, realizzata da Gianpiero Colombo, che ha elaborato graficamente al computer e colorato una dozzina di foto storiche in bianco e nero che ritraggono il mondo di Novara. La mostra sarà poi itinerante e si sposterà in altri centri della provincia. C.B. —

neato il sindaco Canelli - sottostimato nelle sue potenzialità. È unitario e merita una gestione turistica unitaria: per questo vorremmo che nascesse un'Ati di quadrante. Qualcuno non ci sta, ma c'è sul tappeto un progetto di fusione di quelle di Novara, Vercelli, Biella e Valsesia. Dalla cupola di San Gaudenzio a Novara, un'opera unica al mondo che ora si può visitare fino a 100 metri di quota, alla basilica di Sant'Andrea a Vercelli, dai laghi al sistema dei Sacri Monti fino alle stazioni sciistiche, nessun territorio in Piemonte può offrire una tale varietà di proposte turistiche. Insieme all'enogastronomia (il riso, il Gorgonzola, i vini delle colline novaresi) è un fattore d'attrazione che spesso viene apprezzato più dagli stranieri da chi vive poco lontano da qui». C.B. —

otto ore. C'è un capitolo dedicato alla biodiversità, uno ai percorsi, dalla Via Francigena agli itinerari in bicicletta e a cavallo, uno sulle sagre. E poi sapori, piaceri, profumi». «È un territorio - ha sottoli-

© RIPRODUZIONE RISERVATA