

OGGI IN VIDEOCONFERENZA

“Stati generali” del riso per affrontare insieme il problema della siccità

Convocati dall'Ente nazionale assessori, associazioni di categoria e consorzi irrigui di Piemonte e Lombardia

ROBERTO MAGGIO
VERCELLI

Enti pubblici, associazioni di categoria e consorzi irrigui di Piemonte e Lombardia si riuniscono oggi per affrontare il problema della siccità e dell'approvvigionamento idrico, causa di una delle campagne risicole più difficili degli ultimi tempi. È in programma oggi alle 11 in video conferenza

una sorta di «stati generali» del riso, a cui prenderanno parte Regione Piemonte e Regione Lombardia, che amministrano i due principali territori d'Italia a vocazione risicola. Convocati da Ente Nazionale Risi anche i principali consorzi irrigui, le organizzazioni agricole piemontesi e lombarde e l'Airi, Associazione Industrie Risiere Italiane.

L'intento della riunione, anticipa il presidente di Ente Risi, Paolo Carrà, «è di avere una cabina di regia dalla quale si inizi a parlare delle iniziative future, per far sì che non diminuisca la superficie a riso a causa di fenomeni di carenza idrica». L'ente con il centro ricerche a Castello d'Agogna ha certificato, grazie a immagini satellitari elaborate con tecniche

avanzate di intelligenza artificiale, quanti sono stati gli ettari di risale persi a causa della siccità in Piemonte e Lombardia, dove si produce il 90% del riso italiano: nella provincia di Novara sono andati persi circa 3.000 ettari a risaia, il 10% della superficie totale a riso del Novarese. Perdite concentrate soprattutto nei comuni di Cerano, Vespolate, Tornaco, Borgolavezzaro, Trecate, Bellinzago Novarese, Romentino e Barenago. A questi si aggiungono altri 23.000 ettari improduttivi in Lomellina, nel Pavese e in maniera diffusa nel Milanese e nel Lodigiano. A questo va aggiunto un fatto: la superficie investita a riso in Italia nel 2022 ha subito una riduzione di circa 9.000 ettari non correlata alla siccità, ma in conseguenza delle scelte colturali dei produttori, portando la superficie a riso ad attestarsi intorno ai 218.000 ettari contro i 227.000 del 2021.

Per evitare che nella prossima campagna risicola ci sia un'ulteriore perdita di terreni dovuta alla siccità, gli enti si ritrovano per discutere «su ciò



PAOLO CARRÀ
PRESIDENTE
ENTE NAZIONALE RISI

Serve una cabina di regia per far sì che la superficie a riso non diminuisca a causa della carenza idrica

Parleremo di come hanno reagito le associazioni di irrigazione e delle proposte degli enti

che è stato quest'anno – prosegue Carrà –, su come hanno reagito le associazioni di irrigazione e sulle nuove proposte degli enti risicoli. Si parlerà anche del nuovo Piano di Sviluppo Rurale, che contiene alcune misure come la sommersione invernale e la semina in sommersione».

I partecipanti alla video conferenza di stamane sono gli stessi che a maggio, a Novara, hanno sottoscritto il «Protocollo d'intesa per la coltivazione del riso», che ha lo scopo di difendere una produzione di alta qualità, tenendo conto di tutte le trasformazioni in atto: i firmatari fanno parte del più grande distretto italiano del riso, 200.000 ettari che partono da Chivasso, toccano Biella, attraversano Vercelli e Novara e terminano a Pavia. A sancire l'accordo i vari rappresentanti degli enti coinvolti, che saranno collegati anche oggi: in primis gli assessori piemontesi Matteo Marnati (Ambiente) e Marco Protopapa (Agricoltura), e l'assessore lombardo Fabio Rolfi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DAL 20 AL 22 OTTOBRE NEI RISTORANTI

Tre giornate a Novara dedicate alla paniscia piatto della tradizione

FILIPPO MASSARA
NOVARA

Baluardo della cucina novarese, la paniscia merita una vetrina speciale e sogna di conquistare il mondo. Da giovedì 20 a sabato 22 ottobre in città e provincia torna il fine settimana dedicato al piatto locale per eccellenza, il risotto a base di fagioli, verdure e sapori tipici come il salam d'la duja da abbinare a un bicchiere di buon vino rosso dell'Alto Piemonte. Alla terza edizione dei «Paniscia days» hanno aderito 32 locali del territorio, pronti a servire menù completi al prezzo fisso di 28 euro. L'evento promosso dall'associazione di categoria Fipe Confcommercio nasce da uno spunto di Marta Marangon, chef della trattoria Cavallino bianco di Novara: «Perché, mi sono detta, non organizzare qualcosa di simile al "Bagna cauda day"?» - spiega -. In fondo anche noi abbiamo una bella storia da raccontare e proteggere. Sono innamorata dell'evento di Asti, che si è rivelato subito un successo così rilevante da riuscire a esportare il piatto perfino in Brasile o all'arcipelago di Tonga. Chissà che un giorno anche la nostra paniscia non possa essere conosciuta e apprezzata dall'altra parte del pianeta. Lo scorso anno abbiamo accolto clienti venuti apposta dal Trentino per assaggiarla. Un passo alla volta ci arriveremo».



Marta Marangon

contatti. Cucina e cultura. «Il segreto della paniscia è la sua autenticità» - racconta Marangon -. Ha resistito allo scorrere del tempo perché piace a tutti, dai bimbi ai loro nonni, e si presta molto bene alla condivisione a tavola. È anche un piatto unico e senza glutine. Ognuno lo prepara a modo proprio: ricordo che lo scorso anno si aprì un vero e proprio dibattito tra noi colleghi sull'utilizzo o meno della carota. Ma non bisogna dimenticare che essendo questa ricetta legata alla tradizione contadina, un tempo si cucinava con i prodotti della terra che si avevano in casa. Così anche oggi credo siano ammesse diverse modifiche. C'è chi per esempio ci aggiunge un pezzetto di fidighina, chi la propone in versione vegetariana o la bagna con più o meno vino. Io l'ho servita una volta anche senza lattosio, sostituendo il burro con un po' più di lardo. I «Paniscia days» sono anzi l'occasione per confrontare diverse proposte ed eleggere quella preferita». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DAL 3 AL 12 OTTOBRE

CHI CERCA SCONTI LI TROVA!

FINO AL



ALCUNI ESEMPI

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ CASA MODENA
a fette, 120 g

€ 3,99
(€ 33,25 al kg)

SCONTO FIDATY 50%

€ 1,99
(€ 16,58 al kg)



OLIO EXTRA VERGINE DE CECCO
classico, 1 litro

PREZZI CORTI

€ 4,29



CAFFÈ LAVAZZA
Crema e Gusto ricco o decaffeinato, conf. 2x250 g

€ 6,29
(€ 12,58 al kg)

SCONTO FIDATY 50%

€ 3,14
(€ 6,28 al kg)



BIRRA MORETTI
conf. 4x33 cl

€ 4,18
(€ 3,17 al litro)

SCONTO FIDATY 50%

€ 2,09
(€ 1,58 al litro)



LA SPESA È ANCHE ONLINE
ESSELUNGA.IT

ESSELUNGA

PIÙ LA CONOSCI, PIÙ TI INNAMORI.



ESSELUNGA OFFICIAL PARTNER

PROMOZIONE VALIDA IN PIEMONTE, GENOVA E SESTO CALENDE (VA).
GLI SCONTI FIDATY SONO RISERVATI AI POSSESSORI DI CARTE FIDATY - FINO AL ESHAURIMENTO SCORTE.