### **PRIMO PIANO**



A MEZZOMERICO

Due serate enogastronomiche con il Giappone



Le cantine Crola

La tradizione del Giappo-ne incontra a tavola quel-la delle Colline novare-si. Domani e venerdì l'a-zienda vitivinicola Enri-co Crola di Mezzomerico co Crola di Mezzomerico ospita una doppia serata dedicata alla fusione tra due culture. Gli chef Kazuyoshi Tanabe e Manuel Duò propongono una degustazione con accostamenti di sakè e vini del territorio Inplita di del territorio. Inoltre si può assistere alla mo-stra fotografica di Naoya Yamaguchi. A ini-zio gennaio lo scambio si svilupperà con un viag-gio nelle cucine giappo-nesi della brigata in ser-vizio da Crola. F.M.—

proposta all'amministrazione comunale qualche mese fa da Stefano Vercelloni, che fa parte del Consiglio nazio-nale delle Città del Vino. «Abbiamo accolto subito l'idea -ha spiegato il sindaco Andrea Cerri, ieri a palazzo Nat-ta durante la presentazione dell'itinerario - perché vo-gliamo tutelare e far conoscere il nostro territorio, anche nell'ottica di produrre nuovi posti di lavoro nel settore vitivinicolo a breve, me-dio e lungo termine».

Alla scoperta dei luoghi di Boca, nella passeggiata di 6 chilometri con circa 200 metri di dislivello, «potranno partecipare anche persone con disabilità grazie a car-rozzine apposite messe a di-sposizione dal gruppo fore-stale», ha precisato Gianni Fioramonti, presidente del

Cai di Borgomanero. Il percorso di Boca, oltre al

progetto nazionale che coinvolge Friuli Venezia-Giulia, Sardegna ed Emilia-Romasardegna ed Emilia-Roma-gna, è in elenco nella rasse-gna «Cammino delle Colline Novaresi». «Avendo promos-so dal 2023 un itinerario che coinvolge più comuni del No-varese - ha spiegato Vercello-ni - abbiamo voluto aggiungere Boca come meta a sé per portare alla ribalta nazio-

nale il nostro territorio». L'obiettivo è di proseguire questo «trend enoturistico in crescita», hanno sotto-lineato il presidente della Provincia, Marco Caccia, e il suo vice Andrea Crivelli. Ma anche migliorare l'a-spetto ricettivo per i turisti, ha aggiunto Vercelloni: «Nei territori coinvolti non siamo ancora pronti ad ac-cogliere grandi quantità di persone, e su questo bisognerà lavorare». L.R.-

O PREPACOLIZIONE PRISERVAT

l rappresentanti della filiera fanno fronte comune per difendere la produzione "Le importazioni continuano a crescere: servono misure maggiormente stringenti"

# Riso, la richiesta all'Europa "Salvaguardie più efficaci"

#### ILCASO

er difendere la produzione di riso in Europa serve introdurre una clausola di salvaguarciausoia di saivaguia dia più stringente ed efficace. I rappresentanti della filiera fanno fronte comune contro la proposta avanzata dalla pre-sidenza danese nell'ambito della revisione del cosiddetto regolamento «Sistema di pre-ferenze generalizzate» (Spg). Secondo quanto riportato da Secondo quanto riportato da Coldiretti e Filiera Italia, lami-sura di tutela concepita dal Paese del Nord Europa si atti-verebbe solo al superamento di oltre 600 mila tonnellate di riso base lavorato provenien-te dai cosiddetti Paesi meno avanzati (Pma). Il limite viene giudicato «as-

solutamente inaccettabile» considerato che «il massimo storico di importazione non supera le 560 mila tonnella-te». Nei giorni scorsi l'Ente nate». Nel giorni scorsi l'Entena-zionale risi ha convocato d'ur-genza a Milano sia i rappresen-tanti europei della produzio-ne, sostenuta dalle valutazio-ni del Copa-Cogeca, sia quelli della trasformazione, attra-verso le sigle Ferm e Airi, per formulare una contro propo-sta condivisa. Il settore con-corda sulla necessità di fissare la soglia a 200 mila tonnella-te. «Non è un numero arbitrario - ha puntualizzato Natalia Bobba, presidente dell'Ente risi - ma il punto di equilibrio tra le esigenze del mercato e la sostenibilità della nostra produzione che si sta riprenden-do con fatica dopo anni diffici-li a causa di siccità e alluvioni. La posizione unitaria è di fondamentale importanza». La vicenda è stata posta all'atten-zione del consiglio europeo Agrifish in Lussemburgo. Lui-gi D'Eramo, sottosegretario di Stato, ha ribadito che «i livelli delle soglie in discussione nella revisione del regolamento non garantiscono l'efficacia



Latrebbiatura del riso a San Pietro Mosezzo FOTOPAOLOMIGLIAVACCA

#### CONFAGRICOLTURA E LA LEGGE DI BILANCIO

#### "Il divieto di compensazione vanifica gli sforzi per rinnovare i macchinari"

«Secondo la nuova legge di Bilancio da luglio non sarà più possibile compensare i crediti d'imposta generati dal piano di transizione 4.0 e 5.0 con contributi Inps»: l'allarmeda Giovan-ni Chiò, presidente di Con-fagricoltura Novara Vco. «Il governo - avverte il rap-presentante della catego-ria - non deve disattendere l'impegno assunto con le l'impegno assunto con le aziende agricole e suggel-latoda 5 leggi di Bilancio fi-

no al 2025. Il divieto di no al 2025. Il divieto di compensazione vanifica tutti glisforzi degli imprenditori che hanno puntato sul rinnovamento del parcomacchine peravere produzioni più efficienti e sostenibili: nel 2022 e 2023 le aziende hanno investito rispettivamente 2,2 e 2,5 miliardi in tecnologie 4.0. Faremo sentire la nostra Faremo sentire la nostra voce in ogni sede in difesa dei nostri associati e di tut-te le aziende». F.M.—

della salvaguardia a discapito dell'effettiva tutela della pro-duzione Ue e della sicurezza alimentare europea». Soste-gno unanime alla linea italiagno unanime alla linea Italia-naèstato manifestato da Fran-cia, Spagna, Portogallo, Un-gheria, Grecia, Bulgaria e Ro-mania che fanno parte dell'al-leanza Eurice. «Il meccani-smo delle 600 mila tonnellate rischierebbe di lasciare scorischierebbe di lasciare sco-perti produttori e lavoratori italiani - avverte Fabrizio Riz-zotti, vice presidente di Coldi-retti Novara Vco con delega al settore risicolo - senza offrire una risposta alle sfide concor-renziali degli ultimi anni». Il dibattios i innesta in uno sce-nario economico caratterizza-to da un crollo dei prezzi a se-puito, delle importazioni guito delle importazioni.
«Nell'attuale campagna le
quotazioni per le varietà più
note come il Carnaroli o l'Arborio - avvertono da Coldiretti - sono quasi dimezzate da 1-1,10 euro al chilo a 60-70 centesimi nonostante una pro-duzione di poco superiore ai lizotti: «I prezzi sono inadegua-ti per far fronte alla crescita dei costi di produzioni dei costi di produzione, men-tre l'importazione di riso straniero è aumentata del 10% nei primi sette mesi del 2025. Chiediamo adeguamento dei dazi e introduzione di un prin-cipio di reciprocità che tuteli la filiera. Le aziende non pos-siamo essere lasciate sole».

Resta aperta la questione Mercosur. Nell'incontro di venerdì tra Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, e Maros Sefcovic, commissa-rio europeo per il Commercio, Bobba ha espresso forte preoccupazione per la concessione prevista di 60 mila tonnellate a dazio zero (10 mila per an-no) dal Sud America: «La quo-ta si aggiungerà a quanto già previsto da innumerevoli intese o concessioni unilaterali che mettono in grave crisi il settore europeo». F.M.—

Coldiretti assegna "l'Oscar green" a Natura felice

## Premiati gli agricoltori di Paruzzaro "Coltiviamo con processi naturali"

#### LASTORIA

a coltivazione ad impatto zero dell'azien-da novarese «Natura felice» sta ottenendo attenzione da parte degli ad-detti ai lavori. Un percorso di crescita di cui si è accorta anche Coldiretti che negli ul-timi riconoscimenti per valorizzare il lavoro di fanti giovani che hanno scelto l'agricoltura ha premiato il metodo «Natura felice» con l'Oscar Green. L'azienda di Pa-ruzzaro guidata da Cristina Panza con suo marito è nata come hobby ed ora produce ortaggi attraverso un metodo a zero impatto ambienta-le, che consiste nel lavorare il terreno il meno possibile per mantenere intatta la sua struttura naturale. Un orto definito «sinergico»: si punta a creare un ecosistema autosufficiente che imita i pro-cessi naturali, senza appunto lavorazioni del terreno, concimi chimici o pesticidi. Si basa sulla «sinergia» tra piante, insetti e microrganismi, organizzando le coltivazioni tramite consociazioni e bancali a forma libera. «Noi coltiviamo rispettando i cicli naturali del terreno spiega Cristina Panza - all'in-terno di cassoni utilizzando il compost che facciamo noi, lasciandolo maturare dai 12 ai 18 mesi. Mettiamo una attenta cura all'uso della terra



L'azienda "Natura felice" di Paruzzaro

e facciamo ruotare i prodotti coltivati nei cassoni secondo schemi ben precisi perché le sostanze rilasciate nel terreno da un ortaggio fanno bene alla coltivazione del prodotto successivo». Certi prodotti tengono lontani gli infestanti e il modello «natura-le» viene spiegato ad altri agricoltori facendo rete e condividendo idee per af-frontare le problematiche (come debellare gli insetti

per esempio). Con il passare del tempo la filosofia di «Nadel tempo la filosofia di «Na-tura felice» allarga i suoi oriz-zonti eda un piccolo orto die-tro casa può diventare un progetto su più larga scala. «Credo che questa proce-dura si possa applicare an-che alle grandi coltivazioni,

anzi, penso che questo sia il futuro - conclude Panza non è solo una mentalità di sostenibilità ambientale ma anche un approccio che mi-gliora la produttività del ter-reno e permette di ottenere più prodotto spendendo me-no in pesticidi e fertilizzanti. Lo sappiamo che anche in agricoltura è necessario mas-simizzare il profitto ma noi preferiamo prenderci cura della terra». M.F. —