

e di responsabilità cui è im-
prontata la vita lavorativa

anni di pandemia e le pre-
cauzioni ancora in corso

diversa immagine della for-
ma, con l'organizzazione di
varie cerimonie nelle tante

zione di riva sono stati pre-
miati gli anziani con 35 e 40
anni di attività aziendale,

azienda non si ferma. Per-
ro North America ha annun-
ciato un investimento di ol-

struzione in Pennsylvania,
Arizona e Georgia. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CRISTOPH KUNZLI E' DIVENTATO IL MAGGIORE PRODUTTORE DELLA DOC NOVARESE

C'è un imprenditore svizzero dietro il rilancio del vino di Boca

MARCELLO GIORDANI
SIZZANO (NOVARA)

Boom dei vini novaresi in America: le doc Sizzano e Boca aumentano la produzione grazie ai giovani e agli stranieri innamorati dell'Italia e conquistano i mercati di Canada e Usa. Lo confermano le due grandi mostre mercato; quella del Boca appena terminata, mentre per il Sizzano fino al 3 luglio in piazza Prone è aperta la rassegna dei produttori locali e ogni sera le specialità del territorio vengono accompagnate dalla musica. Il Sizzano aveva tra gli estimatori il conte di Cavour, che in una lettera del 1845, al giuriconsulto novarese Giacomo Giovanetti, paragonava il bouquet del Sizzano a quello dei migliori vini di Francia e in particolare ai borgognoni Clos-Veugeot e Romanet. «Quest'anno - dice il sindaco Celsino Ponti - la mostra celebra il suo mezzo secolo, in una fase di forte crescita del Sizzano». «Sono arrivati i giovani a piantare nuovi vitigni - aggiunge Paoli Cominoli, uno dei produttori - e attualmente siamo arrivati a 14 ettari vitati, ma siamo in continua espansione, pro-



Cristoph Kunzli nel progetto ha coinvolto amici da tutta Europa

prio perché produttori di altre zone hanno scelto di investire sul Sizzano». In questo momento, dicono gli operatori come Maria Elena Mandetti, ci sarebbe bisogno di molto più prodotto «perché il mercato, in particolare quello straniero e del Nord America, sta apprezzando moltissimo il nostro vino». Accanto al Sizzano il boom del Boca, questa volta grazie al colpo di fulmine di uno svizzero di Davos: «Ero venuto in Italia a visitare una se-

rie di cantine - racconta Christoph Kunzli, che oggi è il maggiore produttore del Boca - quando per caso sono arrivato nella zona del santuario, e ho visto tantissime vigne abbandonate, dove una volta c'era un'unica distesa di viti. Ho saggiato il terreno, ho bevuto un bicchiere di vino da uno degli ultimi produttori e mi sono detto che quella era una zona straordinaria, con un terroir tra i migliori d'Europa, con niente da invidiare alle più

famose aree francesi o toscane». Kunzli ha scommesso sulla rinascita del Boca: ha riportato in auge la coltivazione della vite «a maggioranza», quella che avevano ideato i romani, col vitigno che si sviluppa a quadrato e non a filare, e ha fatto centro. Oggi il Boca ha una ventina di produttori, quasi tutti giovani, e in pochi anni ha moltiplicato la produzione,

**Fino al 3 luglio
è aperta
la mostra mercato
del Sizzano**

ma non basta. Così Kunzli ha deciso di fare una seconda scommessa: ha chiesto aiuto ad amici di tutta Europa e ha raccolto i finanziamenti per una cantina all'avanguardia che ha appena inaugurato. Con lui hanno scommesso sul Boca 150 soci, una trentina finlandesi, altrettanti austriaci, molti tedeschi e svizzeri. Scommessa vinta. L'unico problema è la produzione che non tiene il passo alle richieste. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PROGETTO DI PROMOZIONE

Francia e Portogallo alleate dell'Italia con "Riso Europeo"

Con lo slogan «Buono per te, prezioso per l'ambiente», Italia, Portogallo e Francia hanno unito le forze per promuovere il Japonica con il progetto «Riso europeo». Il nostro Paese è rappresentato da Ente nazionale risi, il cui compito è monitorare e sostenere il settore. Con l'organismo presieduto dal vercellese Paolo Carrà ci sono la Casa do Arroz-Associação interprofessionale do Arroz per il Portogallo, l'associazione più importante della filiera, e per la Francia il sindacato dei risicoltori (Srff), fondato con lo scopo di promuovere il comparto. Il progetto è finanziato dall'Unione europea.

Il Japonica, in particolare se confrontato con le varietà provenienti dal Sud-Est asiatico, è un prodotto di qualità superiore a livello organolettico e di sicurezza alimentare. E anche sostenibile: la produzione avviene con tecniche agronomiche che ne garantiscono la salubrità. Il riso europeo non è solo elemento della tradizione gastronomica, è un patrimonio culinario che il progetto «Riso europeo» promuove nei mag-



REBEMAG

Il progetto è finanziato dall'Ue

giori Paesi consumatori del cereale: Italia, Portogallo, Francia e Germania.

Attraverso azioni di comunicazione e divulgazione, il progetto punta ad accrescere la conoscenza della produzione risicola e degli usi del riso Made in Ue, unico nelle sue caratteristiche, e a rafforzare la consapevolezza del valore della risicoltura in termini di sostenibilità e tutela della natura. Tra le attività del progetto, campagne advertising, produzione di materiali informativi multimediali, siti dedicati, eventi, forum e fiere internazionali in tutti i Paesi target. Il sito del progetto è www.sustainableurice.eu. R.V. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA