

# L'INFORMATORE LOMELLINO

SETTIMANALE  
INDIPENDENTE  
D'INFORMAZIONE

www.informatorelomellino.it  
info@informatorelomellino.it  
@informatorelomellino

**MICHELE CRUCER**  
**TRASLOGH**  
E MONTAGGIO MOBILI  
ABBIATEGRASSO (MI)  
Tel. 02 94699142  
VIGEVANO (PV)  
Tel. 0381 88631  
Cell. 338 9181716  
crucelibera.it  
info@trasloghcrucelibera.it

Poste Italiane S.p.A.  
Spedizione in abbonamento  
postale art.1 Comma 1 DL 353/2003  
(conv. in L. 27/02/2004 N. 46) Pavia

**Pagliari**  
TUTTA  
VENDITA - ASSISTENZA - NOLEGGIO  
CORSI PER CARRELLI  
ELEVATORI E PIATTAFORME  
**CAT**  
Concessionaria  
VIGEVANO (PV) - Via Pietra Nera, 8  
Tel. 0381.23033 - Fax 0381.22525



8

**CARNAROLI:** DA 80 ANNI  
SIMBOLO DELLA QUALITÀ  
RISICOLA CHE NON SCUOCE



4

**BEATO OLIVELLI:** 80 ANNI  
DAL MARTIRIO, EVENTI  
A MORTARA E VIGEVANO

## Mortara, piazza Olivelli terra di nessuno bivacchi notturni con alcol e spinelli

MEDE  
LA MOZIONE



La sicurezza  
di viale Martiri:  
il caso finisce  
in consiglio

A pagina 22

LOMELLO  
PRO LOCO



Pietro Pastorini  
marcia ancora  
grazie al libro  
di ricordi

A pagina 25



Mede: le befane sono ancora in gara

A pagina 24

- Negozi chiusi, st...  
bile disabitato: i po...  
tici sono il punto...  
ritrovo notturno p...  
alcuni giovani
- Degrado in pier...  
centro: consumo...  
bevande alcoliche...  
sostanze proibite...  
due passi dal mur...  
cipio
- In primavera app...  
vate norme più rig...  
de nel regolamen...  
di Polizia locale, n...  
mancano i controll...

A pagina 3

Pollini - Italpizza: il tandem  
della qualità made in Mortara



A pagina 12

Commissariamento illegittimo,  
Est Sesia: in 49 davanti al Tar

MORTARA:  
LAVORI  
AL CANILE  
...E FIDO?

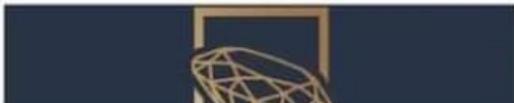
A pagina 9

LANGOSCO:  
IL PONTE  
VIAGGIA  
A RILENTO

A pagina 26

Ormai si combatte u...  
guerra a colpi di car...  
bollate: 35 delegati...  
14 membri del consig...  
presentano il ricorso

A pagina 5



100 ANNI DALLA PRIMA IBRIDAZIONE ARTIFICIALE

# Buon compleanno, Carnaroli! Un'eccellenza che da ottanta anni... tiene bene la cottura!



## ► Massimiliano Farrell

Il 2025 non sarà solo l'anno del Giubileo, ma anche e soprattutto un anno di celebrazione per la risicoltura italiana, grazie a due anniversari di grande rilevanza: i 100 anni dalla prima ibridazione artificiale del riso in Italia e gli 80 anni dalla nascita della varietà Carnaroli, simbolo indiscusso della tradizione risicola nazionale e icona della cucina italiana.

"Il punto di svolta per la risicoltura italiana - spiega Filip Haxhari, respon-

*La creazione del Carnaroli fu il risultato di anni di selezione genetica e passione risicola. Il Carnaroli si distinse per il suo chicco grande e semi-affusolato, definito "superfino"*

sabile del dipartimento ricerca del Centro Ricerche Ente Nazionale Risi di Castello d'Agogna - arrivò nel 1925, quando, presso la stazione sperimentale di risicoltura di Vercelli, il professor Sampietro introdusse per la prima volta in Italia e in Europa la tecnica dell'incrocio artificiale tra varietà di riso. Questa innovazione permise di sviluppare nuove varietà adatte alle esigenze agricole ed enogastronomiche del Paese, ponendo le basi per la modernizzazione della risicoltura. Grazie a questa tecnica rivoluzionaria, l'Italia riuscì a creare decine di varietà "made in Italy", che si affiancarono alle cultivar tradizionali locali. Tra queste, il Carnaroli, nato nel 1945, che si affermò rapidamente come il riso per eccellenza, destinato a rivoluzionare la cucina italiana.

"La creazione del Carnaroli - continua a raccontare Filip Haxhari - fu il risultato di anni di selezione genetica e passione risicola. Ettore De Vecchi, pioniere di Paullo, in provincia di Milano, incrociò il Vialone con una varietà di origine giapponese, il Lencino, per ottenere un chicco di qualità superio-

## NELLA FOTO

Filip Haxhari, responsabile del dipartimento ricerca del Centro Ricerche Ente Nazionale Risi di Castello d'Agogna

re, in grado di adattarsi alle condizioni climatiche e produttive italiane. La pianta inizialmente si dimostrò delicata e di difficile coltivazione, ma la sua straordinaria resa in cucina conquistò presto l'industria risiera e gli chef di tutto il mondo. Il Carnaroli si distinse per il suo chicco grande e semi-affusolato, definito "superfino" grazie al suo alto contenuto di amiloso, che garantisce una perfetta tenuta in cottura. Questo lo rende ideale per i risotti, dove la sua capacità di assorbire aromi e condimenti e la sua consistenza cremosa esaltano ogni ricetta. "Negli anni successivi - prosegue il responsabile del Dipartimento ricerca del Centro Ricerche Ente Nazionale Risi - il Carnaroli divenne un simbolo della cucina italiana e un punto di riferimento per la risicoltura nazionale. Nel 2017, la denominazione 'Carnaroli Classico' è stata in-



trodotta per certificare la tracciabilità e l'autenticità di questa varietà, garantendo l'uso di semi originali e mantenendo alto il prestigio di un prodotto unico. Oggi, il Carnaroli è coltivato in tutta la Pianura Padana, in particolare in Lombardia e Piemon-

te, ma anche in Veneto ed Emilia-Romagna.

La sua produzione coinvolge agricoltori tradizionalisti e appassionati, che continuano a investire nella qualità e nella conservazione di questa eccellenza. Il Centro Ricerche sul Riso, sotto la

1945

**IL CARNAROLI NASCE DALL'INTROCIO TRA IL VIALONE CON UNA VARIETÀ DI ORIGINE GIAPPONESE, IL LENCINO, PER OTTENERE UN CHICCO DI QUALITÀ SUPERIORE, IN GRADO DI ADATTARSI ALLE CONDIZIONI CLIMATICHE E PRODUTTIVE ITALIANE**

direzione scientifica di Filip Haxhari, ha sottolineato l'importanza di questo anniversario per ricordare le radici della risicoltura italiana e promuovere innovazioni future. L'Ente Nazionale Risi continua a garantire la purezza del seme, fondamentale per mantenere la qualità del prodotto lungo tutta la filiera risicola.

"L'80° anniversario del Carnaroli - conclude Haxhari - non è solo un momento di celebrazione, ma anche un'occasione per riflettere sull'importanza della risicoltura italiana nel panorama agricolo ed enogastronomico globale. Una storia di tradizione, innovazione e passione che, a distanza di ottant'anni, continua a portare in alto il nome dell'Italia nel mondo".

Un evento unico e multidimensionale, incentrato sulla valorizzazione della cultura risicola italiana, con un focus speciale sulla varietà Carnaroli Classico, che celebra il suo 80° anniversario. Gli Stati Generali del Riso 2025 combinano scienza, tradizione e innovazione, promuovendo il riso come elemento centrale del patrimonio agroalimentare italiano e internazionale. Il progetto, che prenderà il via nei prossimi mesi, include un viaggio straordinario lungo la storica via Francigena, da Londra a Roma, con partenza il 10 maggio e arrivo il 12 giugno. Questo percorso di oltre 1.800 km sarà affrontato in bicicletta da Cristiana Sartori, presidente dell'associazione Strada del Riso dei Tre Fiumi, e Piermaria Greppi, guida ambientale ed escursionistica. "L'iniziativa - afferma **Cristiana Sartori** (nella foto) - denominata 'Sosta & Gusta', prevede 12 tappe evento in cui il riso Carnaroli Classico



sarà protagonista. Ogni tappa includerà degustazioni e risotti preparati con ingredienti locali, come il risotto alla birra a Londra, quello alla Valdostana ad Aosta e il risotto con la Raclette a Losanna. Gli eventi saranno accompagnati da conferenze e attività culturali per sensibilizzare il pubblico sui temi della sostenibilità, della biodiversità e del turismo lento. L'apice del progetto si raggiungerà dal 2

al 5 ottobre presso il Castello di Vigevano, dove si terranno gli Stati Generali del Riso. Questa manifestazione, strutturata in quattro giorni di scienza, cultura e tradizione, darà voce ai territori risicoli italiani. Tra gli appuntamenti principali, la giornata della scienza con il professor Stefano Bocchi dell'Università degli Studi di Milano, dedicata all'agroecologia e alla sostenibilità; Riso, Salute, Sport e Turismo, che esplora i legami tra alimentazione sana e turismo responsabile; e infine, la voce ai territori, in cui le 14 province risicole italiane presenteranno le loro eccellenze. L'iniziativa è sostenuta da partner come Slow Food e Aida - Associazione Italiana di Agroecologia, con il coinvolgimento di enti come l'Aefv - Associazione Europea delle Vie Francigene. Tra gli sponsor spiccano aziende tecnologiche e

del settore agroalimentare, che condividono i valori del progetto.

"Gli Stati Generali del Riso 2025 - conclude la presidente della Strada del Riso dei

Tre Fiumi Cristiana Sartori - rappresentano un'occasione imperdibile per celebrare una delle eccellenze italiane, il riso Carnaroli, promuovendo al contempo valori di so-

stenibilità, innovazione e cultura. Un viaggio che unisce territori, tradizioni e persone, mostrando come il cibo possa essere un ponte tra passato e futuro." **m.f.**

## Gli "stati generali del riso" puntano i fari sul "classico"

**AFFITTASI**  
**UFFICI**  
**DI VARIE METRATURE**  
**OPEN SPACE**  
**CON ASCENSORE**  
**VIA XX SETTEMBRE, 21 - MORTARA**  
**TEL. 335 6921961 - 0384295731**