

AGRICOLTURA



In alto, una delle bancarelle del mercatino dei produttori allestito nel cortile del castello di Novara: resterà aperto ancora oggi. A destra, i volontari della Pro loco di Viculungo che ancora oggi a pranzo cucineranno la paniscia per i visitatori di Exporice



FACLO/NOVAVICCA

Il riso è ancora amaro senza l'effetto-dazi "Meglio le nocciole"

Da Exporice arriva l'ennesimo allarme dei produttori

FILIPPO MASSARA
NOVARA

I dazi su Cambogia e Myanmar non stanno dando gli effetti sperati. E l'amaro riscontro di produttori e associazioni di categoria presenti ad Exporice, la fiera sul riso promossa ieri e oggi da Atl e Camera di commercio al castello di Novara. A gennaio la Commissione europea aveva dato l'ok per ripristinare l'imposta sulla varietà Indica importata dai Paesi asiatici. La misura aveva accolto le richieste dell'Italia, che denunciava il danno economico subito dalle aziende locali per via del regime di scambi agevolati di cui godevano le economie povere. Nel 2019 la clausola di salvaguardia ha

imposto un dazio da 175 euro a tonnellata, poi destinato a scendere a 150 e a 125 nei prossimi due anni. «Ma oggi la quotazione del riso è addirittura inferiore al passato», attacca Alessandro Ariatta, titolare dell'azienda "NaturAriatta" di Nibbia. «Siamo a 27 euro al quintale, mentre prima che entrasse in vigore la norma si viaggiava attorno a 30. Solo nel periodo in cui stava per essere approvata la legge si sono raggiunti i 35. Sta di fatto che non è cambiato nulla». E così c'è chi si è messo a coltivare la frutta secca. Oltre al riso, Biagio Fossati di Borgolavezzaro espone in fiera un bel cesto di nocciole: «Vendono molto di più. Un quintale vale 400 euro contro i 27

del riso e il lavoro richiesto per coltivare le piante è minore. La soluzione? Non so quale sia. Certo è che la storia dei dazi si è rivelata una presa in giro verso noi coltivatori». Anche Confagricoltura si aspettava una partenza diversa. La presidente della sezione Novara e Vco è Paola Batnoli, titolare di un'azienda a San Pietro Mosezzo: «Finora non c'è stata la risposta che attendevamo. La fase di raccolto parte su quotazioni piuttosto basse, anche se è destinata a durare abbastanza a lungo. Disincuro bisogna insistere sulla tutela e la valorizzazione del riso italiano».

Ancora sul tema dei prezzi è prudente Gabriella Fallarini, in rappresentanza della

Confederazione italiana agricoltori (Cia): «Si osserva un ribasso sul nuovo raccolto, ma nelle nostre zone non si è ancora entrati nel vivo. A seconda della resa potrebbero esserci variazioni». Resta però lo scontento per le conseguenze di un sistema pensato per ristabilire le regole del gioco, ma che pare ancora inefficace. «Il problema è che chi non lo approva, tenta in tutti i modi di aggirarlo», osserva Sara Baudo, direttrice di Coldiretti Novara e Vco. L'Ente nazionale risi ha in effetti segnalato negli ultimi mesi un'invasione di tonnellate di Japonica lavorato, che non prevede il dazio. Si tratterebbe di varietà molto simili all'Indica.

L'8 ottobre a Bruxelles «Peraldo - aggiunge Paolo Carrà, presidente dell'Ente - ad aprile la Cambogia ha chiesto alla Corte di giustizia Ue di annullare il regolamento sui dazi. Noi ci siamo schierati per farlo rispettare. Oltre tutto la norma non era entrata in vigore subito, così nel frattempo c'è chi ha fatto la scorta. L'8 ottobre a Bruxelles discuteremo di futuro del settore al terzo Forum europeo del riso, anche in termini di utilizzo sostenibile dei fitofarmaci di promozione». —

© G. CASARIN/AGF

GLI APPUNTAMENTI

Lezioni di cucina, mercato e laboratori per bambini

Il mercato del riso riapre oggi alle 10. Fino alle 18 è possibile fare compere tra i 18 gazebo, riservati anche a produttori di specialità abbinata al cereale d'eccellenza come lo zafferano e le birre artigianali.

Il programma della seconda e ultima giornata di «Exporece» prevede alle 11 una camminata in nordic walking lungo i baluardi della città e visite guidate al Castello. Alla stessa ora, per i bambini da 4 a 10 anni c'è il laboratorio «Terre, colori e pennelli» a cura di Emanuela Fortuna. Alle 11,30 torna la blogger Elena Formigoni per una lezione di cucina, mentre alle 16 ai fornelli è attesa la chef Marta Grassi del ristorante stellato «Tantris» di Novara.

Nel cortile è possibile di nuovo pranzare con la paniscia preparata dai cuochi della Pro loco di Viculungo. Alle 17,30 c'è un'altra attività per i più piccoli e sempre con Emanuela Fortuna,

questa volta in compagnia di Luca Di Palma: si rievoca la storia del Castello a fine Ottocento.

Con Patrizio Rovessi e l'Ente nazionale risi si può vivere un'esperienza virtuale di circa 10 minuti. Indossando speciali occhiali, i visitatori immaginano di essere proiettati in una risaia per scoprire come la si coltiva. «L'evento vuole essere una vetrina d'eccellenza per un prodotto simbolo della tradizione locale - avverte Maurizio Comoli, presidente della Camera di commercio di Novara -». In occasione di questa settima edizione abbiamo ricevuto un numero di richieste di esposizione superiore ai posti disponibili, segno che la rassegna funziona».

Dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18 nelle sale del castello è aperta anche la mostra «Acque e territori» dedicata ai progetti di Leonardo da Vinci. P.M. —

© G. CASARIN/AGF

Le difficoltà legate a meteo e animali selvatici. E' tempo di vendemmia "La resa sarà inferiore ma la qualità resta alta"

IL CASO

Sarà una vendemmia inferiore per quantità a quella dell'annoscorso, complici picchi di calore, siccità e razzie degli animali selvatici, ma con un'ottima qualità di uve e vino. Sono le previsioni dei viticoltori novaresi che in questi giorni hanno iniziato la ven-

demmia di alcune uve bianche, mentre per i nebbioli i grappoli verranno colti a partire dall'ultima settimana del mese. A fare il punto della situazione è la presidente del Consorzio tutela dei Nebbioli Alto Piemonte, Lorella Zoppis Antoniolio. «Per quanto riguarda le uve bianche la vendemmia è già iniziata nel Novarese, mentre per i nebbioli c'è da attendere ancora alcuni gior-



In questi giorni è iniziata la vendemmia delle uve bianche

ni. Il clima strano di quest'anno, freddo in primavera e torrido in estate, ha determinato una diminuzione della quantità almeno del 10-20%. C'è però un ulteriore problema, costituito dalla invasione dei selvatici, che in certe zone hanno fatto scendere la produzione

anche di oltre il 30%. Resta molto buona la qualità».

Anche la presidente di Coldiretti, Sara Baudo, avverte che il danno subito dai molti viticoltori a causa di cinghiali, caprioli, daini, cervi e tassi, è rilevante: «Occorrono interventi concreti, questi animali

non si limitano a divorare i grappoli, ma danneggiano in modo irreparabile anche le viti. Ne abbiamo parlato anche con la Regione che ci ha risposto che già nelle prossime settimane questo tema verrà affrontato».

I viticoltori confermano i dati di fondo: ottima qualità, minore quantità. «C'è un'uva molto leggera - commenta Paolo Rovellotti - sicuramente a causa di due fattori: scarsità di piogge e picchi di caldo anomalo. In compenso è eccellente la qualità, che è ciò che conta, perché il mercato richiede ottimi prodotti, e per fortuna sono sempre di più i turisti che prediligono i vini del territorio». Giorgio Ioppa, altro produttore, rileva che il mercato è particolarmente fa-

vorevole al «made in Novara»: «C'è molta richiesta e quindi è presumibile che tutta la produzione troverà un'ottima accoglienza».

Usa e Canada sono la nuova frontiera, due Paesi da cui arrivano acquisti sempre più importanti, trainati da ristoranti e alberghi prestigiosi. «Dobbiamo aggiungere - dicono le sorelle Elena, Anna e Paola Conti, di Maggiora - che fortunatamente anche le strutture locali sono sensibili a questo e propongono i vini della nostra zona. Ci attende una buona vendemmia, ma anche noi, nelle vigne vicino ai boschi, abbiamo subito dei danni importanti a causa degli animali selvatici, in continuo aumento negli ultimi anni». M.G. —

© G. CASARIN/AGF