

Danni ingenti nel Vercellese: i chicchi erano grandi quanto albicocche  
"Mai vista una cosa simile: ora temiamo conseguenze gravissime"

## Risicoltori in ginocchio per la grandinata "Un bombardamento"

**REPORTAGE**

ROBERTO MAGGIO  
VERCELLI

**G**li agricoltori della Bassa Vercellese sono in ginocchio dopo la grandinata di sabato sera, una delle più violente degli ultimi anni. In pochi minuti sono caduti chicchi grandi quanto mandarini, che hanno sfondato parabrezza di auto, tettoie, prefabbricati e causato danni in-

genti a riso e mais. In queste ore, con gli esperti, si sta facendo la conta dei danni, ancora da quantificare.

Tra i centri risicoli più colpiti dal fenomeno ci sono Stroppiana, Motta de' Conti, Montonero, Casanova Elvo, Cascine Stra, Asigliano, Olcenengo e Caresanablot. Notevoli i danni alle piantine di riso, ma anche alle cascine. «L'entità del danno subito dal riso - spiega il presidente di Ente Risi, Paolo Carrà - dipende molto dalla varietà,

dal periodo di semina, e dallo stato vegetativo. Se la pianta era già nella fase di riproduzione, allora il danno potrebbe essere ingente». Il Comune di Asigliano ha richiesto lo stato di calamità naturale. Eppure gli agricoltori, visto il grande caldo, attendevano con speranza la pioggia. «Ma ora sono sotto choc, chissà l'aspettava - spiega Paolo Dellarole, presidente di Coldiretti Vercelli Biella - alcune aziende colpite lo hanno definito un vero e proprio

bombardamento, con chicchi di una dimensione mai vista nella nostra zona. Temiamo che i danni alle colture possano essere irreparabili».

Secondo gli esperti, i danni saranno evidenti nelle prossime 24-48 ore. «Il ciclo vegetativo medio attuale delle varietà coltivate si trova per lo più tra la fine della fase vegetativa e l'inizio della fase riproduttiva - spiega Piero Actis, ispettore grandine e avversità atmosferiche -. Le stime dei danni dovranno essere fatte con la massima attenzione. Consiglio ai risicoltori di tenere sotto osservazione i raccolti, perché nelle lesioni e nelle ferite eventuali malattie fungine troveranno via libera».

E si parlerà anche di danni alla risicoltura, oltre che della prossima Politica Agricola Comunitaria, nel primo faccia a faccia tra il neo assessore regionale all'Agricoltura, Marco Protopapa e il mondo risicolo all'assemblea di Confagricoltura, giovedì alle 17 nella caserma Scalise. —



Una piantina di riso colpita dai chicchi giganti di grandine

GRINZANE CAVOUR

## Dove il cibo è il top Viaggio nella terra dei cuochi-artigiani



Il volume sarà presentato oggi nel castello di Grinzane Cavour

ROBERTO FIORI  
GRINZANE CAVOUR

Un viaggio gastronomico in dodici tappe nella provincia di Cuneo. Un cammino esplorativo nel mondo del cibo, alla ricerca di esempi virtuosi della capacità e creatività artigiana, interpretati da dodici cuochi del territorio, uno per ogni mese dell'anno. Definirla guida è riduttivo: la pubblicazione «Creatori di eccellenza nel food» ideata da Confartigianato Imprese Cuneo, pubblicata da Nino Aragno Editore, è molto di più. È uno scrigno prezioso di parole che sanno suscitare nel lettore, attraverso il racconto della preparazione del cibo, emozioni, ricordi e curiosità.

Il volume verrà presentato oggi, alle 18, al castello di Grinzane Cavour con gli interventi di Luca Crosetto, presidente di Confartigianato Imprese Cuneo, Marco Protopapa, assessore regionale all'Agricoltura e al Cibo, Giandomenico Genta, presidente della Fondazione Cre, Liliana Allena, presidente dell'Ente Fiera del Tartufo Bianco d'Alba. Ospiti d'onore

re Guido Tiberger, caporedattore de L'Espresso e responsabile delle edizioni Piemonte, Valle d'Aosta e Liguria, e critici gastronomici Edoardo Raspelli e Paolo Massobrio.

Nelle 180 pagine del volume viene narrata attraverso l'abilità artigianale dei cuochi la tradizione di una terra operosa e coraggiosa, che ha saputo fare tesoro del passato interpretandolo con spunti di modernità. «Il cibo è un grande narratore del territorio - dice il presidente Crosetto -. Nella sua realizzazione e nei suoi sapori sono racchiusi il nostro passato, presente e futuro. Il valore artigianale diventa un "plus" irrinunciabile per il successo del prodotto e del contesto ambientale. Con la pubblicazione Confartigianato Cuneo intende dare visibilità alla figura del cuoco-artigiano, cantore di quel "saper fare" che il mondo ci invidia». Al termine della presentazione, gli ospiti potranno sperimentare un percorso degustativo con i piatti e prodotti illustrati nelle pagine di «Creatori di eccellenza nel food». —

REGIONE PIEMONTE

**VARALLO**  
Città di Arte

# 42<sup>a</sup> alpaa

**13-22 LUGLIO 2018**

<b>200</b> BANDA MUSICALE CITTÀ DI VARALLO <i>Concerto</i>	<b>VENERDÌ 13</b>	<b>MERCOLEDÌ 18</b>	<b>PIERO PELÙ</b>
<b>8 NOTE</b> party & rock band	<b>SABATO 14</b>	<b>GIOVEDÌ 19</b>	<b>EDOARDO BENNATO</b>
<b>DARIO BALLANTINI</b> "DA BALLA A DALLA"	<b>DOMENICA 15</b>	<b>VENERDÌ 20</b>	<b>THE KOLORS</b>
<b>FRANCESCA MICHIELIN</b>	<b>LUNEDÌ 16</b>	<b>SABATO 21</b>	<b>PROVENZANO DJ RENEE LA BULGARÀ DJ ROSS</b>
<b>LE VIBRAZIONI</b>	<b>MARTEDÌ 17</b>	<b>DOMENICA 22</b>	<b>NINA ZILLI</b>

*Mostre e Musei*    *Concerti gratuiti*    *Visite guidate*  
*Artigianato*    *Enogastronomia*    *oltre 160 espositori*

I CONCERTI IN PROGRAMMA ALLE ORE 21.00 CIRCA. SARANNO ESEGUITI IN PIAZZA VITTORIO EMANUELE II  
A EDIZIONE DI ANGELO BRANDUARDI CHE SI ESSERÀ AL SACRO MONTE DI VARALLO LO SPETTACOLO DI SABATO 20 LUGLIO IN PIAZZA ALLE ORE 22.00

**chicco**

**SNARTECH**   **FLOS**   **PONTI**   **GSSI**

**Polynt**   **CEME**   **B&B**

**INGRESSO GRATUITO**

www.alpaa.net

**Fondazione CRT**

**LA STAMPA**

**TOPI.F.R**   **SIFIT**

**VIP**   **Alcanta**