



VERCELLI

EPROVINCIA



Redazione: via Duchessa Jolanda 20
VERCELLI 13100
Tel. 0161 269711

Fax: 0161 257009
E-mail: vercelli@lastampa.it
Web: www.lastampa.it/vercelli

Pubblicità: A. Manzoni & C.S.p.A.
Biella via XX Settembre, 17

Fax: 015 2522940
Telefono: 015 2522926
015 8353508

IL PROTOCOLLO D'INTESA FIRMATO A NOVARA

Dal "cartello del riso" un patto per proteggere la produzione

Il più grande distretto italiano punta su pratiche sostenibili e una gestione oculata dell'acqua

ROBERTO MAGGIO - PAGINE 40 E 41

Un «cartello del riso» per affrontare i cambiamenti climatici, trovare strategie comuni per la nuova Pac, realizzare un'agricoltura più sostenibile: enti e consorzi si sono alleati e hanno siglato un «Protocollo d'intesa per la coltivazione del riso». Tra i firmatari Regione Piemonte e Lombardia, i consorzi d'irrigazione Est e Ovest Sesia, Ente Nazionale Risi, Consorzi di Bonifica.

LA CERIMONIA

Vercelli saluta 10 nuovi agenti di polizia locale



Per un giorno i parcheggi di piazza Zumaglini hanno lasciato il posto al palco per la chiusura del corso di formazione organizzato dal corpo di Vercelli. Sono stati consegnati i distintivi a dieci nuovi agenti pronti a entrare in servizio nel capoluogo, a Tronzano, a Santhià e all'Unione Coser. Sono intervenuti il sindaco Andrea Corsaro e il capo della polizia locale di Vercelli Ivana Regis. ZANELLO - P. 43

I COMMENTI

Gli enti: "Fronte comune contro questa crisi idrica"

SERVIZIO - P. 41

L'EVENTO

L'altra alleanza è col vino per l'abbinamento giusto

SERVIZIO - P. 40



Diavoletti, il trionfo dedicato a "Giacu"

SERVIZI - PAGINA 51

IN CONSIGLIO REGIONALE

Stecco, Dago e Riva confermati nelle commissioni



Palazzo Lascaris

Tre vercellesi rimangono alla guida di altrettante importanti commissioni del Consiglio regionale del Piemonte. I leghisti Angelo Dago e Alessandro Stecco sono stati riconfermati presidenti rispettivamente della commissione Ambiente e Sanità, mentre il consigliere di Fratelli d'Italia Carlo Riva Vercellotti è stato riconfermato al Bilancio. «Abbiamo importanti sfide che ci attendono - ha detto Stecco - come la mancanza di specialisti e di medici di medicina generale, e la programmazione dei nuovi ospedali. A questo affiancheremo l'attenzione sulle residenze sanitarie e il personale da stabilizzare. In questa seconda parte di mandato, inoltre, è mia intenzione proporre un'indagine per comprendere le conseguenze psicologiche della pandemia sulle categorie più fragili».

Confermato anche Dago al vertice di un settore che si occupa di tutela dell'ambiente. Il valesiano in passato è stato anche assessore provinciale con deleghe analoghe. «In un periodo storico caratterizzato da emergenze inattese - conclude Riva -, la sostenibilità e l'efficienza dei conti pubblici è requisito essenziale per confermare la capacità della Regione di intervenire con rapidità ed efficacia. Andremo avanti come supporto alla giunta e continueremo a offrire il contributo della commissione, convocata oltre 200 volte da inizio legislatura: un record per questo mandato e per la storia del Consiglio regionale piemontese». R.MAG. —

© FERRUCCHIO BERNARDINI

IL PERSONAGGIO

Jacopo Massa: "A Eurovision tra emozioni, selfie e ricordi"



STEFANO FONSATO - P. 48

«Ero tra il pubblico alla prima serata di Eurovision. Volevo fare un tuffo nel passato, tra selfie, emozioni e ricordi». Parola di Jacopo Massa, ieri a Torino, ma 10 anni fa sul palco con i Litesound, a rappresentare la Bielorussia, all'Eurovision di Baku (in Azerbaigian). Massa dice: «Ero più emozionato che a una finale dei Mondiali di calcio. Dieci anni fa con quel gruppo salivavo sul palco 4 bandiere: bielorusse, russa, ucraina e italiana».

DESANA PREMIA IL SUO FANTINO TRICOLORE

STEFANO FONSATO



E' desanese la promessa dell'equitazione italiana. Si chiama Mattia Michelone: al primo campionato nazionale Under 15 per pony, in sella suo Patrick, si è guadagnato subito la medaglia d'oro. Un titolo che ha riempito d'orgoglio la piccola comunità alle porte del capoluogo, tanto da indurre il sindaco Luigino Ferraris a consegnare al ragazzo una targa di riconoscimento con tanto di cerimonia ad hoc. Mattia ha 13 anni e frequenta la terza media ad Asigliano: «Fa equitazione ormai da anni: tutto è nato per caso all'età di 5 anni quando, non contento del calcio, ha deciso di fare una lezione di prova sul pony con un suo amichetto - racconta la mamma Vera Sivieri, piena di gioia per il suo ragazzo - Inutile dire che è stato amore a prima vista...». Mattia è tesserato per l'Equigames Horse Club di Castell'Apertole, alle porte di Livorno Ferraris: «Qui - prosegue Vera Sivieri - ha trovato la sua seconda casa, un ambiente ed una compagnia che l'hanno fatto crescere sia come atleta che come ragazzo». Per Mattia, i primi due anni di equitazione sono stati esclusivamente di allenamento, mentre l'esordio

con le prime gare di Coppa Piemonte è avvenuto sul finire del 2016. Nel 2017 sono arrivati i primi podi, dal 2018 in poi è stato un susseguirsi di successi, sia a livello regionale che nazionale. A cavallo (è il caso di dirlo) tra il 2020 e il 2021 ha vinto 6 ori ai Campionati Italiani a coppie, 2 ori alle Ponyadi e numerosi trofei regionali. Il salto decisivo in Mounted Games, la massima espressione di questa disciplina, è arrivato quest'anno e i risultati - manco a dirlo - sono stati eccellenti. Primo campionato individuale e subito vittoria. Michelone ora guarda già avanti, pensando alle prossime sfide. Tutti questi risultati sono stati possibili solamente grazie a tanto impegno e tanti sacrifici, «grazie al suo coach Matthieu Dantan - specifica mamma Vera - che ha creduto in lui, grazie a tanti compagni di squadra e di allenamento e grazie a tutti i fantastici pony che l'hanno accompagnato nel suo percorso e l'hanno visto crescere. Mattia ringrazia tutta la grande famiglia dell'Equigames Horse Club tra cui la Elisa Badalucco, l'amministratrice delegata del club livornese, perché è anche merito loro se ha potuto festeggiare per questi trionfi». —

PICCOLE STORIE



ROBERTO MAGGIO
NOVARA

L'idea di fondo è di creare una «lobby del riso», alla pari di altre già esistenti per difendere il chicco italiano. Una lobby, o un cartello che dir si voglia, alla stregua di quelli che fanno da scudo alle maggiori produzioni alimentari mondiali. I cambiamenti climatici, la necessità di strategie comuni per la nuova Pac (Politica Agricola Comune), e la volontà di un'agricoltura più sostenibile e un'oculata gestione dell'acqua hanno spinto enti e consorzi ad allearsi e siglare un «Protocollo d'intesa per la coltivazione del riso». Un documento comune che ha lo scopo di proteggere una produzione di alta qualità, tenendo conto di tutte le trasformazioni in atto: i firmatari sono realtà che fanno parte del più grande distretto italiano del riso, 200.000 ettari che iniziano a Chivasso, tocca-

Patto per il riso

Dalle Regioni all'Ente, fino ai consorzi irrigui, gli attori del distretto si alleano: «Gestione più sostenibile della produzione e dell'acqua»

no Biella, attraversano Vercelli e Novara e terminano a Pavia. Il 90% dell'«oro bianco» viene prodotto tra Piemonte e Lombardia, il resto in alcune aree del Veneto, Emilia e Sardegna.

Si tratta di Regione Piemonte e Regione Lombardia, i consorzi d'irrigazione

Est Sesia e Ovest Sesia, Autorità di bacino distrettuale del Fiume Po, Ente Nazionale Risi, Consorzio di Bonifica di Baraggia vercellese e biellese, Consorzio di bonifica Est Ticino Villoresi. Ieri la firma al castello sforzesco di Novara è stata apposta dai rappresentanti degli

enti coinvolti, in primis gli assessori piemontesi Matteo Marnati (Ambiente) e Marco Protopapa (Agricoltura), e l'assessore lombardo Fabio Rolfi, colui che ha inviato il territorio «a imparare a fare lobby, e farsi sentire a Roma come quelle del Sud Italia e dell'olio d'oliva,

che poi hanno ricevuto risorse per combattere la xylella». Tra i firmatari anche il presidente di Ente Risi, Paolo Carrà, e Stefano Bondesan, presidente di Ovest Sesia.

Scopo principale del protocollo, quindi, tutelare e promuovere la coltivazione

del riso che nel distretto idrografico del Po è diffusa su 227.319 ettari: i dati di Ente Risi si riferiscono al 2020, ma è previsto che quest'anno per cause varie ci saranno 10.000 ettari in meno di risaie. Il 51% degli ettari sono in Piemonte, il 43% in Lombardia, il restante 6% altrove. La validità del protocollo è la stessa della Pac 2023-2027.

Tra le strategie e gli obiettivi comuni previsti, la diminuzione degli inquinanti nelle acque e le emissioni di gas in atmosfera, la tutela della biodiversità, il contrasto ai cambiamenti climatici, la razionalizzazione delle modalità di derivazione dei corsi d'acqua e la tutela della qualità del prodotto.

Nel protocollo è prevista la promozione di una risicoltura sostenibile, e la volontà di «limitare la coltivazione del riso con semina in asciutta, incoraggiando un progressivo recupero della sommersione. Anche allo scopo nel documento - si

Con la Strada del riso vercellese di qualità e la Strada del Barolo e grandi vini di Langa

Sfide alla ricerca dell'abbinamento perfetto tra cereale e vino

L'EVENTO

Due ambasciatori dell'enogastronomia piemontese si uniscono per il secondo anno consecutivo, proponendo uno speciale percorso gustativo e olfattivo composto da cinque appuntamenti. Tornano anche quest'anno le «Rice & Wine Tasting Experience», una serie di giornate di degustazioni interattive, guidate da esperti, per far conoscere e apprezzare due dei

prodotti che portano il nome del Piemonte in giro per mondo: il riso e il vino. Ad organizzarle sono due enti che da qualche tempo hanno attivato una proficua collaborazione, la Strada del riso vercellese di qualità e la Strada del Barolo e grandi vini di Langa. In maniera golosa e amichevole, sulle tavole di prestigiosi ristoranti vercellesi e milanesi si affrontano tre piatti di riso studiati dagli chef della Strada del riso vercellese, con tre calici di altrettanto pregiati nettari piemontesi: quale sarà l'ab-



Giornate di degustazioni interattive con Rice & Wine Tasting Experience

binamento migliore riso-vino? Lo deciderà il pubblico presente, massimo 20 partecipanti per ciascun evento. Le iscrizioni sono già aperte per tutti e cinque gli appuntamenti: si parte mercoledì 25 maggio alle 20 al Mercato Centrale di Milano, in via Sarmati 2. Il secondo appuntamento è in programma in territorio nostrano, al ristorante Borgo Antico di Borgo Vercelli, il 28 maggio alle 12. Si prosegue con il terzo evento, il 3 giugno alle 19,30 al ristorante Massimo - Hotel Il Convento, in via Hermada 3A a Trino. Si torna in terra milanese per il penultimo evento, in programma mercoledì 8 giugno di nuovo al Mercato Centrale, e per finire la serie di cene-degustazioni si concluderà domenica

Le istituzioni di Vercelli e Novara, Piemonte e Lombardia, fanno fronte comune per affrontare cambiamenti climatici e crisi idrica: in rete analisi e dati per coordinare un'area di 200.000 ettari

“Insieme senza competizione per preservare il territorio”

IL RETROSCENA

«**I** piccoli interventi singoli non sono più significativi: il protocollo mette insieme una squadra senza competizione tra Vercelli e Novara, tra Piemonte e Lombardia. C'è un mondo che vorrebbe farci le scarpe, mentre noi dobbiamo difendere un riso più sano, più sostenibile e che preserva un territorio». Con queste parole ha esordito l'assessore regionale all'Ambiente della Regione Piemonte, Matteo Marnati, prima della firma del protocollo a Novara. «Visti i cambiamenti climatici e la crisi idrica, problemi oggi più che mai evidenti - ha aggiunto -, la strada maestra da perseguire è mettere in rete analisi e dati per coordinare un'area vasta



MARCO PROTOPAPA
ASSESSORE REGIONALE
ALL'AGRICOLTURA

La scarsità d'acqua desta sempre più preoccupazione. Servono proposte concrete

dedicate alla gestione dell'acqua. «La Pac - ha evidenziato - ha stimolato questo momento: oggi affrontiamo il tema della scarsità di acqua, che desta sempre più preoccupazio-

ne anche tra le istituzioni. Con il patto vogliamo promuovere una gestione idrica tramite proposte concrete, e con la firma di oggi diamo un segnale della volontà di raggiungere risultati». Presente a Novara anche Paolo Carrà, presidente di Ente Risi, che ha aggiunto: «Il settore del riso è l'unico ad essere unito in questo modo, le Regioni Piemonte e Lombardia si parlano già da tempo. Il calo di superficie di coltivazione del riso di quest'anno? Siamo preoccupati, così come della siccità. La semina in asciutta porrà una serie di problemi. Come Cda di Ente Risi abbiamo deliberato la convocazione entro fine maggio delle associazioni irrigue per discutere delle strategie da adottare, e questo potrebbe essere il primo momento operativo del protocollo firmato oggi».

Manrico Brustia, ex presidente Cia Novara, ha evidenziato che «più volte le organizzazioni hanno sollecitato la condivisione di un percorso comune: ora si spera che si concretizzi realmente. Il tema

dell'acqua è diventato strategico, auspico l'introduzione di misure per la somministrazione del riso perché dobbiamo salvaguardare il settore. La crisi idrica peggiorerà, e servono azioni concrete».

Secondo Giovanni Chiò, presidente di Confagricoltura Novara, «avremo un giugno e luglio drammatici: le piogge degli ultimi giorni hanno avuto un effetto placebo, è importante avere un'intesa su questi te-

«Giugno e luglio drammatici: le piogge degli ultimi giorni un effetto placebo»

mi. Devono essere coinvolte le associazioni di categoria nei tavoli tecnici e politici».

Infine Vittorio Viora, presidente di Anci Piemonte: «Bisogna pensare a nuovi invasi per stoccare l'acqua, è l'unico modo per uscire da questa situazione». R. MAG. —

legge - di favorire la ricarica della falda ed il mantenimento di risorgive e zone umide». La siccità è uno degli argomenti più spinosi e d'attualità: stando ai dati illustrati ieri da Marnati, dal 1° gennaio al 6 maggio il fiume Sesia ha fatto segnare il -72% di portata d'acqua, mentre le precipitazioni in Piemonte sono state del

SEMINE

Modalità e varietà nella “denuncia di superficie”

Come ogni anno, anche nel 2022 Ente Nazionale Risi ha inviato la richiesta di presentazione della denuncia di superficie a tutti i risicoltori, un modo utilizzato dall'ente per raccogliere una serie di informazioni tra cui gli ettari complessivi coltivati a riso da ogni singolo agricoltore, oltre alle varietà seminate da ciascuno. Oltre a questo i risicoltori sono invitati a specificare le modalità di semina utilizzata: se in acqua, in asciutta o con la tecnica della pacciamatura. I risicoltori dovranno indicare, per ogni varietà seminata, se si tratta di riso della varietà «classico». Il modulo è presente sul sito di Ente Risi e, in formato cartaceo, nel numero di maggio de Il Riscicolto, mensile a cura dell'ente. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La siccità è il tema più spinoso. L'obiettivo è tornare all'immersione

-60% rispetto alla media degli altri anni. Gli enti sottoscrittori si impegnano a condividere le rispettive banche dati, in modo da migliorare i sistemi gestionali. E' prevista anche la creazione di siti dimostrativi per nuove tecniche sostenibili dal punto di vista ambientale e agronomico. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

12 giugno alle 19,30 al ristorante Il Giardinetto di via Sere-no 3 a Vercelli.

Per ogni appuntamento verranno proposti tre vini da abbinare a tre risotti, da degustare con un metodo semplice, veloce e pratico. Gli incontri vedranno la presenza di due sommelier del vino, insieme con altri due sommelier del riso, una figura nata recentemente e formata tramite corsi realizzati in collaborazione con la Strada del riso; la presenza degli esperti consentirà di approfondire la conoscenza dei prodotti. «Si tratta di occasioni di condivisione molto interattive - raccontano dal direttivo della Strada -, durante le quali i partecipanti diventeranno “giudici”, e potranno decidere le loro preferenze

nel corso degli assaggi, inseguendo tramite applicazione mobile. Al termine di ogni pranzo verranno analizzati i risultati di gradimento e di abbinamento insieme ai due esperti». La quota di partecipazione

Cinque appuntamenti tra Milano e Vercelli dal 25 maggio al 12 giugno

agli eventi è di 40 euro per persona, e include gli approfondimenti dei sommelier del vino e del riso, il menù a base di riso di 3-4 portate, e i tre vini in abbinamento. Biglietti disponibili sul sito della Strada. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BAROLO & BARBARESCO

In vetrina alla conquista di Hollywood con i Paramount Picture Studios

Dopo aver stregato la Cnn e il celebre attore Stanley Tucci, il riso vercellese conquista anche Hollywood in una serata di gala ai Paramount Picture Studios, gli studi cinematografici più longevi di Los Angeles. L'occasione è stata fornita dalla seconda edizione del «Barolo & Barbaresco World Opening», evento dedicato ai grandi rossi piemontesi organizzato dal Consorzio di tutela Barolo

Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. Nella prestigiosa cornice hollywoodiana, oltre ai celebri vini, ha potuto sfilare un'altra eccellenza del Piemonte, il riso di Baraggia biellese e vercellese, l'unica Dop del riso esistente in Italia. Il chicco 100% made in Vercelli e Biella è stato preparato sotto forma di risotto al Barolo; la varietà presentata per l'occasione è stata il Sant'Andrea. A por-

tare il chicco nostrato oltreoceano è stato il Consorzio di tutela della dop Riso di Baraggia biellese e vercellese, partner con il Consorzio produttori e tutela della dop Fontina della seconda edizione del «Bbwo». Si è trattato del secondo appuntamento nell'ambito della campagna di comunicazione europea «Top tales», che ha l'obiettivo di aumentare la notorietà dei prodotti nei mercati di Usa e Cina. Oltre alla cena di gala, ci sono stati seminari educativi dedicati ai due grandi rossi e al riso di Baraggia, condotto quest'ultimo da

Elisabetta Converso con un grande riscontro di presenze e interesse. «A Los Angeles abbiamo avuto importanti riscontri - commenta Carlo Zaccaria, presidente del Consorzio risicolo -; ringraziamo gli altri due consorzi per la straordinaria occasione di far conoscere la nostra cultura enogastronomica, fatta di passione e tradizione». La prima edizione del «Bbwo» era stato organizzato nel 2020 a Manhattan e in quell'occasione il riso di Baraggia era stato cucinato dal popolare chef pluristellato Massimo Bottura. R. MAG. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA