



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

L'INFORMATORE LOMELLINO

Mercoledì 3 settembre 2025

Anno 76° N. 32

Euro 1,20

Pagliari
T.C.M. YALE KOMATSU NISSAN
di Marco e Daniele Pagliari & C. s.n.c.
VENDITA - ASSISTENZA - NOLEGGIO
**CORSI PER CARRELLI
ELEVATORI E PIATTAFORME**
CAT
Concessionaria
OLTRE 300 CARRELLI ELEVATORI IN PRONTA CONSEGNA
www.pagliarisnc.com
VIGEVANO (PV) - Via Pietro Nenni, 5
Tel. 0381.23033 - Fax 0381.22525

SETTIMANALE
INDIPENDENTE
D'INFORMAZIONE



www.informatorelomellino.it

info@informatorelomellino.it

[informatorelomellino](https://www.instagram.com/informatorelomellino)

**MICHELE CRUCELI
TRASLOCHI**
E MONTAGGIO MOBILI
ABBATEGRASSO (MI)
Tel. 02 94699142
VIGEVANO (PV)
Tel. 0381 88631
Cell. 338 9181716
cruceli@libero.it
info@traslochicrucelmichele.it
www.traslochicrucelmichele.it

Mortara, virus West Nile: il primo caso in città è stato registrato in corso Torino

Il "re dei risi" in vetrina al Centro ricerche



- La comunicazione da Ats Pavia è arrivata lunedì scorso in municipio
- Il virus ha colpito una donna 80enne, ora è ricoverata in ospedale
- Istituita una zona di "dezanzarizzazione" a sud di corso Torino
- Il vicesindaco rassicura: "Nulla di al-

L'eccellenza nel piatto: il Carnaroli protagonista al Centro ricerche

L'11 settembre il Centro ricerche sul Riso di Castello d'Agogna ospiterà una giornata interamente dedicata al riso italiano e a una delle sue varietà più amate: il Carnaroli, che proprio quest'anno festeggia i suoi 80 anni. Il convegno, dal titolo "Il riso italiano: un'eccellenza, non una commodity", vedrà la partecipazione di esperti del mondo accademico, medico e scientifico. Moderato da Roberto Magnaghi, direttore generale dell'Ente Nazionale Risi, l'incontro offrirà un percorso tra scienza, nutrizione e innovazione genetica: dalla qualità nutrizionale del riso agli effetti benefici per un invecchiamento in salute, fino ai progressi della ricerca genetica. Tra i relatori: Mariangela Rondanelli (Università di Pavia), Attilio Giacosa (Centro CDS Genova), Domenicantonio Galatà (biologo nutrizionista) e Filip Haxhari, responsabile del dipartimento ricerca del Centro Ricerche, che ripercorrerà un secolo di miglioramenti genetici sul riso. Le conclusioni saranno affidate a Natalia Bobba, presidente dell'Ente Nazionale Risi. Il programma prevede la registrazione alle 9 e 30, l'apertura dei lavori alle 10, un light lunch con risotto a mezzogiorno e, nel pomeriggio, la visita ai campi sperimentali e al nuovo risegno, opera unica di land art realizzata per l'occasione. Per celebrare gli 80 anni del Carnaroli, l'Ente Nazionale Risi ha deciso di portare la festa... direttamente nei campi. Nei terreni sperimentali di Castello d'Agogna è stato realizzato un enorme disegno agricolo ispirato alla tradizione giapponese

del Tanbo art: un "80" stilizzato, con un chicco di riso al centro dello zero, e la scritta "Carnaroli". Per creare questa suggestiva opera – spiega Filip Haxhari – sono state utilizzate due varietà: il Carnaroli, protagonista assoluto, e il Gioiello, una varietà aromatica dalle foglie naturalmente scure. Le dimensioni sono impressionanti: 60 metri per 55, l'equivalente di 17 campi da tennis, uno dei più grandi disegni nel riso mai realizzati in Europa. Non potevamo immaginare un modo migliore per onorare una delle varietà italiane più conosciute e apprezzate nel mondo. La particolarità del risegno è la sua natura effimera: il disegno cambierà colore con il passare delle stagioni, dal verde e viola primaverile ai toni dorati dell'autunno, fino alla mietitura. Il 2025, tuttavia, non celebra solo il Carnaroli, ma anche i 100 anni dalla prima ibridazione artificiale del riso in Italia, avvenuta a Vercelli nel 1925. Fu quella innovazione a dare il via alla modernizzazione della risicoltura, aprendo la strada a varietà nuove e adatte al territorio. Il Carnaroli, nato nel 1945 dall'incrocio tra il Vialone e una varietà giapponese, il Lencino, si impose grazie al suo chicco grande e resistente in cottura, diventando presto l'ingrediente per eccellenza dei risotti italiani e un'icona dell'eno-gastronomia mondiale. A distanza di ottant'anni, questo riso continua a essere coltivato in tutta la Pianura Padana e resta un punto di riferimento non solo in cucina, ma anche per il futuro della risicoltura italiana. m.f.

www.paliodimortara.it



Il Magistrato delle Contrade



PRESENTAZIONE UFFICIALE DEL PALIO 2025 ~ Cena di gala ~

Sabato 13 Settembre, ore 20:30 Sala Contrattazione Merci, piazza Trieste 32



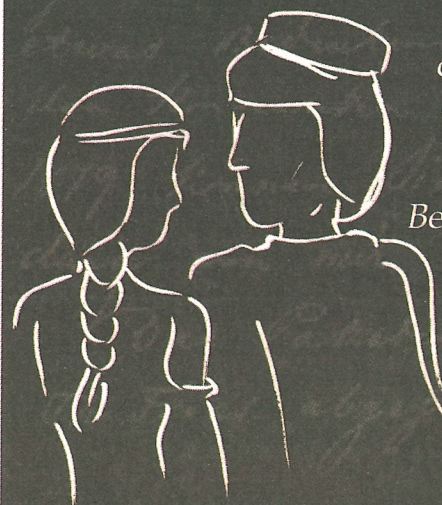
con il Patrocinio
del Comune di Mortara

PROGRAMMA DELLA SERATA

*Cena a base di prodotti della tradizione
locale in collaborazione
con Salumeria Gastronomia Nicolino
e l'istituto alberghiero "Ciro Pollini"*

*Alla presenza di Ludovico il Moro,
Beatrice d'Este e delle Autorità comunali*

*Presentazione del Palio 2025
realizzato da Giovanni Bonaschi,
Daniele Assi e Luke Torti*



COSTO DELLA SERATA: 45€

Prenotazione obbligatoria: magistrato@paliodimortara.it - Cell. 3398670196