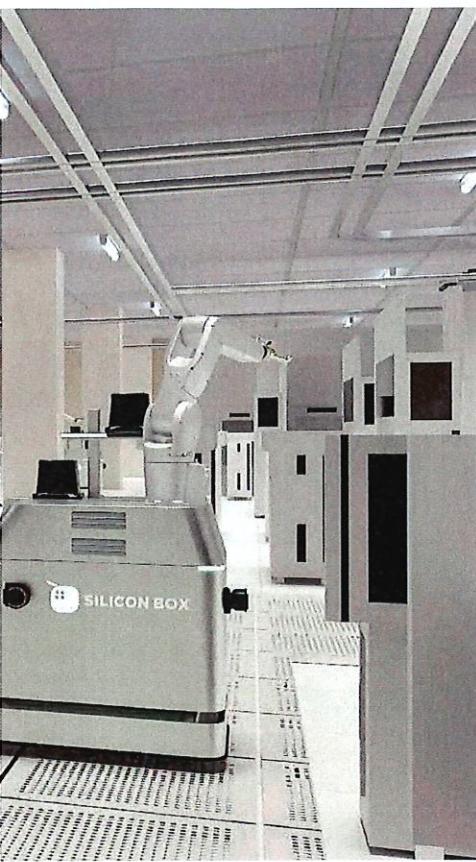


PRIMO PIANO



LUNEDÌ IL PRIMO

Due incontri dedicati al mondo del riso



Unarisai

L'evoluzione del mercato del riso è tra temi dei due incontri tecnici di filiera organizzati dall'Ente risi: il primo si terrà lunedì dalle 9 alle 12 nella sala riunioni al terzo piano della sede in via Ravizza, il secondo lunedì 26 sempre dalle 9 alle 12 alla Fondazione agraria novarese in corso Vercelli 120. Secondo il bilancio dell'Ente risi, nel 2026 saranno collaudate 1.045.000 tonnellate di risone (+ 2,8% rispetto allo scorso anno). Se i risultati confermeranno le aspettative, le scorte finali ammonteranno a 244 mila tonnellate (dato in linea con la campagna precedente). Le prospettive verranno presentate dal responsabile economico Enrico Losi, mentre Umberto Rolla fornirà un quadro del settore a livello locale citando statistiche, criticità, nuovi ercidi e il progetto Fertiriso. Altri spunti saranno condivisi da Alessandra Bogliolo sul tema della conciliazione e da Filip Haxhari sul cambiamento climatico e la risposta genetica.

Gli appuntamenti si inseriscono in un periodo cruciale per il settore dopo il contestato accordo commerciale europeo con il Mercosur che attende di essere ratificato. I produttori temono che l'accesso a dazio zero di riso sudamericano appesantisca un mercato Ue già sotto pressione a causa delle importazioni agevolate dai cosiddetti Paesi meno avanzati (Pma). F.M. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

scritte in calce a un accordo a termine tra cui spicca un 22% in «sommistrazione». Sei nuovi assunti su 10 andranno a lavorare nei servizi di alloggio e ristorazione (430 entrate previste), seguito dal commercio (390), dai servizi alle persone (380), dalla industrie chimico-farmaceutiche, della plastica e della gomma (310) e infine dalle industrie meccaniche ed elettroniche (300).

Per quanto riguarda invece le richieste, un quinto della domanda riguarda dirigenti, specialisti e tecnici, quota inferiore alla media del resto d'Italia (20% nel Novarese contro il 23% nazionale). In 44 casi su 100 le imprese prevedono difficoltà di reperimento dei profili desiderati. Il 14% delle entrate sarà destinato a personale laureato, il 28% richiede un diploma di scuola superiore mentre il 36% la qualifica o il diploma professionale; una

quota del 28% riguarderà giovani con meno di 30 anni. Le indicazioni emergono dal Bollettino mensile del Sistema Informativo Excelsior realizzato da Unioncamere e ministero del Lavoro, grazie al Programma nazionale Giovani, donne e lavoro cofinanziato dall'Ue ed elaborato dal Servizio studi della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte.

Per quanto riguarda il sistema Confindustria, sono stati diffusi i dati relativi all'export esaminati in collaborazione con Fondazione Edison. L'export provinciale si conferma in crescita; in particolare nel terzo trimestre 2025 sono aumentate le vendite di macchine di impiego generale (grubinetteria-valvolame) per un significativo 11%, in linea con la dinamica a livello nazionale (+ 10,5%). B.C. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nel 2025 oltre 5 milioni di forme, la maggior parte nel Novarese Il presidente Auricchio plaude al nuovo primato storico

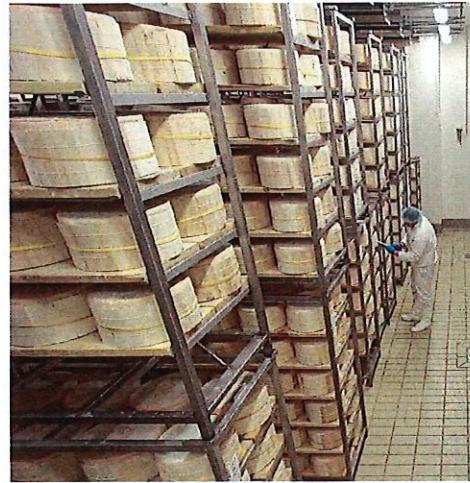
Gorgonzola da record La produzione aumentata del 2,7%

IL DOSSIER

FILIPPO MASSARA
NOVARA

Gorgonzola dop ai massimi di sempre. Le forme prodotte nel 2025 sono state 5.421.517, il 2,7% in più rispetto all'anno precedente. Dal 2019 il comparto non è mai sceso sotto quota 5 milioni e solo nel 2022 ha fatto segnare un'inversione di tendenza, subito ribaltata nel 2023. Nell'ultimo bilancio consuntivo si è raggiunto il nuovo primato storico. «In 15 anni il livello di produzione è aumentato di un quarto - fa notare Antonio Auricchio, presidente del Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola dop -. Faccio i complimenti a tutte le aziende associate che operano nonostante le complessità su cui incidono gli elevatissimi costi energetici in vigore in Italia e l'aumento record del costo del latte. L'unico faro è rappresentato dalla sicurezza e dalla qualità altissima del nostro prodotto».

Il Piemonte traina il settore con oltre 3,9 milioni di forme (+ 3,7% rispetto al 2024), mentre in Lombardia si osserva una sostanziale stabilità poco sotto sotto la soglia di 1,5 milioni (+ 0,3%). In confronto alla versione dolce, cala del 5,4% la produzione della dop piccante: questa nicchia copre il 13% dei volumi totali sfiorando le 700 mila forme, a fronte però di un 2024 da record. La voce relativa alla lavorazione di latte proveniente da agricoltura biologica si conferma invece attorno all'1% della produzione complessiva. «La nostra ec-



La stagionatura del gorgonzola in un caseificio

cellenza conosciuta e amata in tutto il mondo non ha rivali - rimarca Auricchio -. Bisogna infatti considerare che il francese Roquefort e l'inglese Stilton, tra i blu più noti, vengono prodotti rispettivamente in circa 3 milioni e un milione di forme all'anno».

Sotto il profilo economico, il Gorgonzola vale più di 460 milioni di euro. Il risultato lo posiziona al quinto posto della classifica dei saperi italiani certificati (dop e igp) dietro a Grana Padano (2,2 miliardi), Parmigiano Reggiano (1,8 miliardi), prosciutto di Parma (860 milioni) e mozzarella di bufala campana (529 milioni) e davanti al prosciutto di San Daniele (420 milioni). Lo rileva l'ultimo rapporto Ismea-Qualivita, che evidenzia per il Gorgonzola un incremento del valore pari al 7,1% nel 2025. Ancora da quantificare l'andamento definitivo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FULGOR BASKET - INFODRIVE CAPO D'ORLANDO

SAB 17 GENNAIO - ORE 21

PALA CIPIR - Gravellona Toce (VB)

BIGLIETTI DISPONIBILI SU:

ONLINE SU LIVETICKET, SEDE FULGOR A OMEGNA - LUN/VEN DALLE 9:30 ALLE 13
INFOPOINT DEL CENTRO COMMERCIALE LE ISOLE - TUTTI I GIORNI DALLE 15 ALLE 19

RICHIESTERIA PALA CIPIR DALLE 10:30



paffoni