



CRIMEDIM E UPO A Palazzo Madama di Torino Medicina dei disastri, inaugurato il master

Si è tenuta martedì 19 maggio, a Palazzo Madama di Torino, la cerimonia ufficiale di apertura del corso residenziale dello European Master in Disaster Medicine (EMDM) 2026, giunto alla XXIV edizione. L'evento, a testimonianza della rilevanza

strategica che questo percorso formativo riveste per il sistema accademico e sanitario, ha visto la partecipazione del Rettore dell'Università del Piemonte Orientale, Menico Rizzi, dell'assessore alla Sanità della Regione Piemonte, Federico Riboldi e del direttore del Crimedim e delegato per gli Affari e la cooperazione internazionali Upo, Luca Ragazzoni. Anche quest'anno Upo, grazie alle competenze messe in campo dal Crimedim (Centro di Ricerca in Medicina dei Disastri, Aiuto

Umanitario e Salute Globale), si conferma un polo di riferimento mondiale in ambito di medicina dei disastri, ospitando medici e professionisti sanitari provenienti da tutto il mondo per un percorso di altissima specializzazione. Il master di secondo livello EMDM, organizzato congiuntamente da Upo e Vub (Vrije Universiteit Brussel), unisce studenti internazionali in un programma intensivo interamente dedicato alla gestione dei disastri e delle emergenze.

EXPORICE Sabato e domenica all'insegna delle eccellenze del territorio novarese

Riso e gorgonzola, nozze di successo

Due giorni di sapori, cultura e scoperta per conoscere e rafforzare le filiere locali



Due giornate intense e ricche di attività per celebrare i prodotti simbolo del territorio, riso e gorgonzola. In sala Borsa, sabato e domenica, è tornato l'appuntamento con "Exporice", la manifestazione organizzata da Atl Terre dell'Alto Piemonte e Camera di Commercio Monte Rosa Lgho Alto Piemonte in partnership con il Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop e con il sostegno di Regione Piemonte e la rete di collaborazioni e patrocinii di enti e associazioni locali.

Dopo il taglio del nastro alla presenza delle massime autorità cittadine, come sempre il cuore della manifestazione è stato il mercato del riso, dove è stato possibile comprare direttamente dalle imprese locali sfusi prodotti, tra cui anche i

vini proposti dal Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, gustando le specialità del food truck. Ma le iniziative in programma erano davvero tante, a partire dai laboratori di analisi sensoriale curati dai sommelier del riso della Strada del Riso Piemontese di Qualità e dalle degustazioni guidate di gorgonzola dolce e piccante a cura del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop. Sabato pomeriggio chef Giovanni Ruggieri e Sara Foschini, responsabile cuoca del redazionale "La Cucina Italiana, sono stati protagonisti di "Risotto a quattro mani", mentre domenica lo showcooking di Luca Pappagallo, uno dei cuochi più seguiti e amati del web, con la presentazione del suo libro "In Cucina con

IN SALA BORSA Il taglio del nastro, sabato mattina, e alcuni momenti della due giorni di ExpoRice (foto Tosi)



Luca Pappagallo".

E poi ancora escursioni in pulman presso luoghi di interesse culturale a Tornaco, mostre e

conferenze, tra cui la presentazione del volume di Gianfranco Quaglia "Riso, chicchi di futuro" a cura di Natalia Bobba,

presidente Ente Nazionale Risi, visite guidate, rappresentazioni teatralizzate, esperienze immersive di realtà virtuale in ri-

saja curate dall'Ente Risi e showcooking in collaborazione con gli allievi e gli insegnanti del Centro di Formazione Professionale CNOS-FAP di Novara. Come ha sottolineato il presidente della Camera di commercio Angelo Santarella, «riso e gorgonzola non sono solo eccellenze gastronomiche, ma simboli vivi della nostra identità e della nostra storia». E «partecipare a ExpoRice - hanno sottolineato Raffaella Afferni e Maria Rosa Fagnoni di Atl - significa supportare i produttori locali e la filiera corta, scegliendo qualità e sostenibilità, ma anche vivere un'esperienza fatta di sapori, cultura e scoperta».

• Laura Cavalli

CONSULTA DELLA NOVARESITÀ Per trasformarla da prodotto gastronomico tradizionale a strumento di marketing territoriale

Verso un disciplinare per la vera "paniscia nuarésa"

«Un piatto da valorizzare, evidenziandone la valenza culturale per il territorio». Questa può essere una delle tante, e tutte corrette, definizioni della "paniscia nuarésa". Ma è per darne una «codificata e universalmente riconosciuta» che la Consulta comunale per la tutela della Novaresità sta lavorando, procedendo alla stesura di un disciplinare che le conferisca il giusto indirizzo di natura culinaria e identitaria.

La presentazione di una prima proposta «dal carattere prettamente culturale» si è tenuta lo scorso venerdì 22 maggio, nell'aula magna dell'Istituto Bonfantini. A parlare di "paniscia nuarésa" e di «identità, popolo, terra» erano in tanti: da un lato, coinvolti attivamente nel progetto, gli studenti dell'Istituto alberghiero Ravizza e dall'altro, con passione e competenze, Silvano Crepaldi, Giampietro Morreale, Gianpiero Cravero e Massimo Sartoretti. E tutti insieme hanno mosso il primo passo di un percorso che si pone il nobile obiettivo del riconoscimento

IGP. Eloisa Fragonara, vice preside del Ravizza, ha descritto la paniscia come «senso di appartenenza, di cultura e di passato condiviso» e l'assessore Luca Piantanida, definendola perentoriamente «fondamentale», ha applaudito questo impegno che vuole «dare un'identità seria, professionale e precisa a un piatto della tradizione che rappresenta Novara».

Per il professor Giampietro Morreale, che - grazie al suo approfondito studio delle fonti - ha datato nel 1650 la nascita della "paniscia nuarésa", «è una questione di volontà produrre un piatto identitario». Nella lectio magistralis tenuta agli studenti, ha approfondito il "paniccio" di Bonvesin della Riva quale piatto artigianale della più nota "paniscia nuarésa". Se è vero che «i contadini novaresi si accontentavano del "paniccio"» è altresì certo che i ristoratori novaresi di oggi hanno «la grande responsabilità di proporre la paniscia responsabilmente perché piatto e cultura del territorio». A sostenerlo, passando sim-

bolicamente il testimone agli chef di domani, è Gianpiero Cravero che nel suo intervento ha sottolineato l'importanza di «dover dare dei paletti perché sia facile da riconoscere sempre la sua identità». Al fianco di tutti i ristoratori c'è la Pipe, come ha ribadito il presidente Massimo Sartoretti: «Il novarese si riconosce nella paniscia e questo suo riconoscersi è proprio una cosa personale. Ecco

perché diventa fondamentale avere un piatto tipico per dare un'idea di turismo della nostra città».

È questo l'impegno di tutti, con i ristoratori chiamati a essere «testimoni futuri della tipicità novarese nel mondo» e la "paniscia nuarésa" che può diventare «da preparato gastronomico tradizionale a vero e proprio strumento di marketing territoriale».

• Valeria Abate

LE ORIGINI La nascita della paniscia risale al 1650

All'inizio era il paniccio...

Spiegare come un cibo di sussistenza sia diventato un piatto identitario. Lo ha fatto il professor Giampietro Morreale, datando al 1650 la nascita della "paniscia nuarésa" quando «con la verza e i borlotti» questo piatto contadino inizia ad avere la sua identità. Un approfondimento interessante, quello tenuto in occasione della presentazione di una proposta condivisa di disciplinare della "paniscia nuarésa", con l'antropologia culturale in grado di decifrare «il legame che questo piatto deve avere con il suo

territorio». Partendo dalla «discendenza che il riso ha dal paniccio» e dalla «esistenza di un solo tipo di fagioli già nel vecchio continente», Morreale ha raccontato il viaggio del riso fino alle nostre risaie e il declino del "paniccio" da quando il lavoro nei campi iniziò a essere pagato in riso. Nella sua ricostruzione della fonti ci sono «la prima ricetta con la quale i contadini novaresi cucinarono il riso all'inizio del Seicento, le parole con cui Bonvesin della Riva elogiava le grandezze di Milano nel 1288 e il diario spese



LA PROPOSTA Da sinistra: Sartoretti, Cravero, Morreale e Crepaldi

delle trasferte del camparolo dell'Ospedale San Giuliano nel 1784». Non solo storia del passato ma anche dati del presente. Giampietro Morreale mostra i dati della produzione italiana di riso nel 2025: «La zona Padania Ovest ne ha prodotti 14.050.000 quintali mentre la zona Est 350.000. La Sardegna, dove sono stati i coltivatori novaresi a portare il riso, la produzione è di 300.000 quintali mentre il totale di tutte le altre regioni si ferma a quota 75.000 quintali».

• V.A.