

PRIMO PIANO

IL REPORTAGE

ROBERTO MAGGIO

«Il periodo non è facile e le spese che stiamo affrontando non sono coperte dai ricavi. Ma fiere come Risò sono fondamentali perché aiutano a valorizzare il prodotto riso e la stessa Vercelli». Le parole di Paola Fiore, di Risoinfiore, sono le stesse di ogni altra azienda presente nel padiglione produttori del Village: a fronte di rincari e quotazioni in calo, si prova a dare un'immagine nuova al prodotto d'eccellenza del made in Vercelli.

Anche perché, dicono, nonostante gli sforzi fatti finora da tutta la filiera, molte persone non conoscono a fondo l'oro bianco, le tante proprietà nutrizionali e tutto il lavoro che c'è dietro quel chicco pulito e pronto all'uso. «Tanti visitatori - racconta la titolare dell'azienda con sede a Stroppiana - si stupiscono nel vedere una piantina di riso. Anche i bimbi che si avvicinano allo stand non avevano mai visto da vicino una pannocchia di riso: sapevano solo del riso ormai nel pacchetto. Per questo motivo manifestazioni del genere sono fondamentali: l'acquisto c'è, ma è l'occasione soprattutto per spiegare come ci si arriva dal campo al pacchetto in vendita sullo scaffale. C'è tanto da fare sul fronte della comunicazione e sulla cultura del riso».

L'azienda ha colto l'occasione del festival per illustrare le caratteristiche di Residuo zero, un riso completamente esente da residui di sostanze fitosanitarie. «Fino a due anni fa non si sapeva quasi che Vercelli fosse la capitale europea del cereale - ha aggiunto Fiore - Il consumatore dev'essere ancora reso consapevole sulla nostra eccellenza, ma per fortuna



Folla di visitatori tra gli stand della kermesse in piazza Antico Ospedale

FOTO DEVECHI



Paola Fiore (Risoinfiore)



Alice Viazzo (Ecori)



Lo stand della Regione Calabria

Viaggio tra i produttori che hanno scelto il Festival Risò per reagire al momento difficile del settore. Dalle etichette storiche del territorio al gemellaggio con la Calabria: «Siamo nella capitale del cereale»

Chicchi in vetrina contro la crisi “Anche la promozione ci salverà”

comincia ad esserci molta curiosità verso il nostro mondo e sulle novità che propone».

La seconda edizione della kermesse, in programma ancora oggi in piazza Antico Ospedale, ha visto un aumento dei produttori presenti nel padiglione, compresi grandi gruppi industriali. Tra le novità c'è anche un gemellaggio tra territori risico-

li, il Piemonte e la Calabria, presente per la prima volta con uno stand istituzionale della Regione Calabria. Al suo interno due realtà, Magisa e Masseria Fornara, entrambi originari della Piana di Sibari. «La cosa più bella dell'essere a Vercelli? Il confronto con un'importante realtà - ha commentato Maria Praino, che con le sorelle

Giuse e Sara formano l'acronimo Magisa, il riso buono di Sibari. «La gente è molto curiosa - ha aggiunto - e qualcuno sapeva dell'esistenza del riso calabrese. Non ci spaventa la concorrenza e il fatto di essere in questi giorni nella capitale europea del riso. Anzi, il confronto ci fa crescere; molti colleghi vercellesi sono anche venuti a tro-

varci direttamente a Sibari». Realtà diverse accomunate non solo dall'oro bianco, ma anche dai problemi del settore, simili a tutti. «Il mercato del riso è oscillante per via dei costi aumentati alle aziende - ha rimarcato l'imprenditrice - Tuttavia è l'unico cereale che, forse, ancora si salva. Serve spingere di più all'estero sul riso made

in Italy. Che se ne parli sempre più. Serve anche una cultura per i nutrizionisti e dietologi, che dovrebbero far leva sulle tante proprietà dei nostri prodotti. In Italia, ad esempio, produciamo magnifici risi aromatici».

Alice Viazzo, socia di Riso Ecori, con sede in via Trino a Vercelli, ha visto molte facce nuove passeggiare tra gli

LA VISITA DEL NUMERO UNO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA PICCOLI ESERCIZI

Il direttore Fipe: «Piatto protagonista C'è bisogno di educazione alimentare»

«Oggi si celebra uno dei protagonisti della cucina italiana, il riso, che dev'essere ancora scoperto in tutte le sue potenzialità». Non solo agricoltura e territorio: il festival internazionale di Provincia, Comune ed Ente Risi dà risalto anche ai tanti aspetti gastronomici del prodotto riso. Per celebrare le peculiarità dell'eccellenza vercellese è arrivato in città, per la prima volta, Roberto Calugi, direttore nazionale Fipe, Federa-

zione italiana pubblici esercizi. Ad accoglierlo direttamente al festival, il presidente Fipe Vercelli Jose Sagia e il mondo di Ascom Commercio di Vercelli e provincia, che insieme con Mario Group si stanno occupando del servizio di ristorazione all'interno del padiglione Food di Risò. «L'anno scorso avete servito 40.000 risotti e quest'anno, a quanto mi dite, puntate ancora più in alto - ha detto Calugi ai padroni

di casa - È una modalità importante per valorizzare il prodotto: la ristorazione non è solo accoglienza, ma è anche un modo per formare e indirizzare i consumi. E quanto mai oggi c'è bisogno di educazione alimentare, soprattutto verso le nuove generazioni. A Vercelli abbiamo visto tanti bambini e giovani frequentare gli stand, questo è molto importante e va dato merito alla Fipe e al suo presidente vercel-



Iristoratori del padiglione food con il direttore generale Fipe, Roberto Calugi

lese». Calugi, nel suo intervento, ha ricordato l'importanza del comparto ristorazione. «Questo settore - ha aggiunto il direttore - è parte integrante e determinante del Pil italiano, ed è impor-

te accompagnare l'evoluzione della domanda anche attraverso manifestazioni del genere». Con Calugi, la giornalista e presidente del Comitato promotore cucina italiana patrimonio Unesco,

Maddalena Fossati, che ha evidenziato gli svariati utilizzi del riso a tavola, gli effetti positivi sulla salute e l'importanza delle lavorazioni femminili in questo settore. R.MAG. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PRIMO PIANO

IL MAÎTRE CHOCOLATIER

Knam alla finale
del Trofeo
d'la Panissa

Ernst Knam

Si terrà oggi, ultimo giorno del festival Risò, la finale del Trofeo d'la Panissa, organizzato dall'associazione Borghi delle Vie d'acqua. L'evento vedrà la partecipazione dello chef e maître chocolatier Ernst Knam, star di Bake Off e di altre trasmissioni televisive di successo. A contendersi il titolo di migliore panissa saranno le Pro loco di Palazzolo, Livorno Ferraris, Villanova Monferato e San Giacomo Vercellese. Appuntamento alle 19 nel padiglione produttori per decretare la migliore ricetta a base di riso e fagioli. R. MAG. —

stand. «Sono curiosi, si avvicinano e chiedono della panissa e altre informazioni - ha raccontato -. C'è però una percezione diffusa che si debba fare ancora molto sul fronte della promozione a livello mediatico. Molte persone, ad esempio, sono convinte che il riso nasca già bianco. Risò serve a questo, promuovere il nostro territorio. Bene che ci siano occasioni del genere, che danno l'idea di compattezza del settore, nel quale ciascuno può raccontare le peculiarità del proprio riso». Risò sarà aperto al pubblico ancora oggi; l'ingresso principale, in via Galileo Ferraris, è aperto dalle 10 alle 20. Il padiglione food è aperto dalle 10 alla mezzanotte, con ultimo ingresso alle 23. A partire dalle 20 l'accesso al padiglione food sarà da via Viotti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il vertice a Vercelli con il ministro Lollobrigida e il presidente della Regione Cirio
Le richieste a Bruxelles: dazi mirati, fondi contro la siccità e tutela della qualità

Il futuro del riso piemontese “Basta concorrenza sleale”

L'EVENTO

Maggiori investimenti sullo stoccaggio dell'acqua, un commercio internazionale più giusto, più controlli fitosanitari e un consumo europeo di riso più consapevole. Sono alcune delle richieste illustrate ieri a Vercelli dal presidente della Regione, Alberto Cirio, in qualità di relatore del Comitato europeo delle Regioni del «Parere sul futuro del settore risicolo in Europa». La presentazione dei punti strategici e un confronto a livello locale sono avvenuti nella sede di Confagricoltura Vercelli-Biella alla presenza del presidente Benedetto Coppo e del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida.

Al centro del documento, la valorizzazione del riso europeo, la difesa dalla concorrenza sleale dei Paesi del sud-est asiatico e la gestione della risorsa idrica. Argomenti inseriti nel testo del «Parere», in fase di stesura conclusiva, che sarà approvato nella Plenaria del Comitato europeo delle Regioni, a Bruxelles, l'1-2 dicembre.

Il testo illustrato da Cirio evidenzia la grave crisi di mercato del 2025-2026, legata al calo dei prezzi del risone, alle elevate importazioni e all'accumulo di scorte. Sono state costruite quindi le richieste da sottoporre a Bruxelles: tra queste, una maggiore tutela della produzione europea con un aggiornamento delle tariffe e dei limiti alle importazioni; viene richiesta l'introduzione di un dazio specifico per il riso lavorato e confezionato, oltre la tutela delle Igp negli accordi commerciali. Tra i punti in elenco, il mantenimento di strumenti tra cui il sostegno accoppiato al reddito, e misure ambientali adeguate. Anche il tema dell'ac-



Per Lollobrigida i produttori non possono competere con merci estere prive di standard elevati

ALBERTO CIRIO
PRESIDENTE
REGIONE PIEMONTE

**La competizione
con il sud-est
asiatico rischia
di far fallire
gli europei**

qua è presente: Cirio chiederà a Bruxelles di investire sulla modernizzazione delle reti, e di sostenere economicamente la ricerca su varietà più resistenti, anche alla salinità. La pubblicazione ufficiale della bozza del progetto di Parere è prevista domani, mentre l'approvazione in Commissione Nat (Risorse Naturali) a Toledo il 2 ottobre. Due mesi dopo, il voto in Plenaria.

«Il nostro riso è di qualità eccellente, tutela l'ambiente ed

è prodotto nel rispetto della dignità e dei diritti dei lavoratori - ha spiegato Cirio -. Chiediamo all'Europa di difendere il prodotto italiano ed europeo: la concorrenza dal sud-est asiatico non solo rischia di impoverire gli agricoltori europei, ma addirittura di farli fallire». Dai vari interventi sono emersi tanti temi, dalla scarsità di acqua al turismo agricolo, cioè le risorse come luogo da visitare anche in virtù del celebre «mare a quadretti» già citato dalla premier Meloni nell'inaugurazione di Risò.

Al confronto, moderato dalla giornalista de *La Stampa* Giulia Ricci, hanno portato il proprio contributo il presidente della Commissione agricoltura della Regione, Claudio Sacchetto, la presidente dell'Ente nazionale Risi Natalia Bobba, il presidente dell'Airi, Mario Francese, i

vertici territoriali delle associazioni di categoria di Confagricoltura, Coldiretti e Cia, e Patrizia Borsotto, del Crea. Nel suo intervento, la presidente Bobba ha citato le siccità del 2022 e 2026. «Ciò che è successo quest'anno - ha detto - richiama la necessità di costruire infrastrutture che trattengono l'acqua e di ampliare quelle esistenti. Il mondo agricolo deve fare scelte, come l'incremento della semina in acqua. Quest'anno c'è stato il record della superficie seminata in asciutta, l'80% del totale». Il ministro Lollobrigida ha aggiunto: «I nostri produttori sostengono costi elevati per assicurare standard ambientali, sanitari e sociali tra i più alti al mondo. Non è più accettabile che debbano competere con produzioni che questi costi non li sostengono». R. MAG. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FILIERA A CONFRONTO

“Un tavolo
per il dialogo
tra agricoltori
e industria”

Mettere in dialogo il mondo degli agricoltori con l'industria della trasformazione: questo l'obiettivo del tavolo di filiera convocato ieri in Provincia dal sottosegretario al ministero dell'Agricoltura Patrizio La Pietra. Attorno a lui i principali referenti delle associazioni agricole e del mondo dell'industria risiera, oltre al presidente della Provincia Davide Gilardino e la presidente di Ente Risi Natalia Bobba. «Nell'ambito di Risò, insieme con il ministro Lollobrigida - ha spiegato La Pietra - abbiamo deciso di dare un segnale concreto convocando il tavolo di filiera proprio a Vercelli, riunendo associazioni agri-



Bobba, La Pietra e Gilardino

cole con la trasformazione. È fondamentale un colloquio diretto tra le due categorie, perché non possono essere conflittuali tra loro. Anzi, devono e dobbiamo fare in modo che ci siano invece obiettivi e una strategia comune. Confido che, alla fine di questo tavolo, ci possano essere proposte da poter mettere in pratica, anche con l'aiuto del ministero. Un rilancio alla risicoltura ci può essere, proprio partendo dal dialogo tra agricoltori e industriali». Bobba ha evidenziato lo scopo di Ente Risi, facilitare il confronto tra le parti e dare soluzioni concrete alla crisi del riso; Gilardino ha sottolineato l'importanza di Risò non solo come momento di festa, ma anche un'occasione per individuare una visione strategica e unita di tutta la filiera. R. MAG. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Black Truffle

ITALIAN PUB

Dove l'atmosfera è cordiale, la birra è buona e i piatti incontrano la tradizione piemontese

MONCALVO (AT)
Piazza Antico Castello, 15 - 393.0957188

APERTURA / OPENING
Lunedì, Mercoledì, Giovedì, Domenica: 18.00-01.00
Venerdì, Sabato: 18.00-02.00 - Martedì chiuso

#blacktruffle #modernpub #moncalvo

Hamburger e tartufo nero?

Si può!