

PRIMO PIANO

Risò da tutto esaurito tornerà nel 2027

“Nel calendario degli eventi nazionali”

Dall'Ente alla Provincia e al Comune, in attesa dei numeri la città incassa la conferma del Governo per il festival

ROBERTO MAGGIO

Per le cifre definitive sui visitatori bisognerà attendere qualche giorno. Nel primo bilancio su Risò 2026 c'è però la consapevolezza di Vercelli capitale europea del riso, e sede deputata ad affrontare in maniera corale i problemi del settore. Un ruolo consacrato dalla presenza della premier Giorgia Meloni, una figura che a queste latitudini

non si vedeva da decenni. Inoltre nei giorni di festival sono arrivati in città quattro ministri: Francesco Lollobrigida, Gilberto Pichetto, Paolo Zangrillo e Alessandro Giuli, un sottosegretario, quello all'Agricoltura Patrizio La Pietra, i referenti nazionali delle principali organizzazioni agricole e il direttore generale della Fao.

Non solo celebrazioni e gastronomia, quindi, ma anche

NATALIA BOBBA
PRESIDENTE
ENTE NAZIONALE RISI

Il nostro mondo ha bisogno di essere conosciuto di più. E il festival serve a stimolare il consumo

DAVIDE GILARDINO
PRESIDENTE
PROVINCIA VERCELLI

Questa edizione è andata oltre le più rosee aspettative. Continueremo l'anno prossimo

incontri per discutere della crisi che sta attanagliando il settore riso e di modalità per promuoverlo. «Il successo questa seconda edizione è innegabile - commenta la presidente di Ente risi, Natalia Bobba -, la città e anche i territori limitrofi hanno risposto molto bene. C'erano visitatori non solo da Torino e Milano, ma anche da Varese e Como. Eventi del genere servono per far parlare del nostro pro-

dotto: quello del riso è un mondo che ha bisogno ancora di essere scoperto e conosciuto. E anche uno strumento di richiamo per stimolare un maggior consumo di questo cereale: i produttori e i trasformatori sono anelli importanti della catena, ma il mondo del commercio, e coloro che acquistano il pacchetto di riso, sono gli anelli che chiudono questa catena».

Risò non solo come momen-

Lo chef e maître chocolatier ospite al Trofeo d'la panissa vinto dalla Pro loco di Palazzolo davanti a 26 associazioni

Il pasticciere Knam

“Dopo il Milano preparo il cioccolatino Vercelli”

IL PERSONAGGIO

È la Pro Loco di Palazzolo la regina della panissa vercellese. Il team presieduto da Giuseppe Bonfissuto ha conquistato il trofeo messo in palio dall'associazione Borghi delle Vie d'Acqua, che durante l'estate ha messo in competizione 27 Pro Loco del territorio risicolo, non solo della provincia di Vercelli, tutte unite dalla volontà di valorizzare uno dei piatti più amati e conosciuti di queste zone. L'ultimo atto del Trofeo d'la panissa si è svolto domenica pomeriggio davanti ad un pubblico che ha riempito all'inverosimile il padiglione produttori del festival Risò, e davanti al maestro pasticciere Ernst Knam, ospite speciale della gara. Lo chef e maître chocolatier ha premiato la squadra vincitrice al Salone Dugentesco, davanti alle autorità e ai rappresentanti di tutte le associazioni coinvolte.

Palazzolo si è aggiudicata la finale della prima edizione del trofeo battendo le altre tre finaliste, che sono state le Pro Loco di Villanova, San Giacomo e Livorno Ferraris. I voti conquistati hanno visto uno scarto minimo tra i team, segno che le panisse preparate durante lo showcooking dalle rispettive squadre in competizione erano tutte di alta qualità e degne ambasciatrici di Vercelli. La giuria ha assistito dal vivo a ciascuna preparazione, e ha valutato le quat-



ERNST KNAM
CHEF E MAÎTRE
CHOCOLATIER

Il prossimo anno voglio essere in giuria e assaggiare la panissa. Qui mi sono sentito a casa

tro preparazioni in base a tre criteri: gusto, materie prime e tradizione, da valutare ciascuno con un voto da 0 a 10. I giurati erano il sindaco di Trino Daniele Paine, il docente dell'Alberghiero Ronco di Trino Federico Callegarini, la sommelier del riso Valentina Masetti, la delegata locale dell'Accademia italiana della cucina Paola Bernascone Cappelletti, il responsabile commerciale area Piemonte e Liguria di E.On, Nicolò Paganotti, e il giornalista de La Stampa Roberto Maggio. A presentare la finale, la giornalista Lorella Morino.

Prima del momento della premiazione sul palco del Dugentesco, davanti ad un folto pubblico, Knam ha rac-

contato di sé: prima di arrivare a Risò ha visitato la città, che ha visto per la prima volta, rimanendo colpito dai sorrisi dei vercellesi. È entrato nelle pasticcerie storiche e nel Village ha incontrato produttori di riso.

«Oggi ho solo visto preparare le panisse - ha detto scherzando -. L'anno prossimo voglio essere in giuria ad assaggiarle. A Vercelli mi sono sentito subito a casa, e voi che avete partecipato alla finale siete tutti vincitori perché avete gareggiato con passione e sorriso». La visita in centro ha ispirato il re del cioccolato e giudice di Bake Off: «Dopo aver ideato il cioccolatino “Milano”, ora che torno nel mio laboratorio preparerò anche il cioccolatino “Vercelli”». Gli ingredienti che utilizzerò per questa nuova ricetta? Non ne parlo mai prima - ha sottolineato il testimonial -, ma a cose già fatte. Dico solo che il riso si presta bene in pasticceria: si può fare croccante, soffiato, candito e in tanti altri modi. Si può usare ad esempio come farina. Non solo: si può preparare anche un risotto dolce, perché 38 anni fa, nelle cucine di Gualtiero Marchesi, preparavo un risotto nocciola e vaniglia».

Il pasticciere ha poi rivolto un applauso a tutti i volontari delle Pro Loco che hanno partecipato alla finale del trofeo: «Stare dietro ai fornelli ed essere giudicati non è facile. Siete stati bravissimi». R.V. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La gioia dei volontari della Pro loco di Palazzolo che hanno conquistato il Trofeo d'la panissa



Un momento della finale del Trofeo che si è disputata nel padiglione produttori di Risò

PRIMO PIANO

to di promozione, ma anche occasione di dialogo tra le parti, non sempre facile. Il tavolo filiera convocato in Provincia dal sottosegretario al ministero dell'Agricoltura Patrizio La Pietra ha avuto proprio questo scopo, mettere di fronte produttori e industria della trasformazione: «Sono state tre ore di confronto e scambio serrato di opinioni - prosegue Bobba -. La disponibilità del ministero è ampia, e ci fa capire che la parte politica c'è, specialmente in un momento in cui ci sono poche sicurezze. Si cerca di lavorare con tutta la filiera».

Difesa del riso italiano dalla concorrenza sleale, e reciprocità negli accordi commerciali, sono stati al centro dei diversi convegni organizzati durante Risò. Confagricoltura Vercelli e Biella ha ospitato il presidente Cirio in vista della plenaria a Bruxelles sul «Parere sul futuro del settore risicolo in Europa»; la

Coldiretti ha riunito al Civico 800 persone tra soci, presidenti e dirigenti per dire stop al riso asiatico a dazio zero, coltivato con pesticidi vietati. Soddisfatto il presidente della Provincia Davide Gilardino, che al momento non parla di numeri. «Risò di quest'anno è andato oltre la più rosea aspettativa, sotto tutti i punti di vista - dichiara -. Per il 2027? È nostra intenzione continuare a tenere acceso il faro su Vercelli, i borghi delle vie d'acqua, Risò e sul riso italiano». Bilanci positivo per il sindaco Roberto Scheda: «Vercelli si conferma capitale europea del riso, ed è il primo punto. La premier Meloni, poi, ha confermato che Risò sarà nel calendario degli eventi governativi che avranno il risalto nazionale; e questo - commenta - è un altro fattore positivo. Anche le realtà economiche del territorio sono rimaste soddisfatte». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gli stand di Risò in piazza Antico Ospedale: una folla di visitatori per i produttori vercellesi e non solo

Confagricoltura ha lanciato l'idea di costituire un Consorzio italiano dedicato al chicco lungo per sostenere lo sviluppo di una filiera nazionale competitiva

“Il riso aromatico italiano valida alternativa al basmati”

LASTORIA

Una valida alternativa al riso Basmati d'importazione? Arriva principalmente dal Piemonte, e del tutto assimilabile ai chicchi bianchi allungati che oggi vanno tanto di moda (provenienti però da India e Pakistan), ma con la differenza che è prodotta con standard qualitativi e di sicurezza alimentare elevati. È il riso aromatico ed è prodotto in Italia su circa 260 ettari, di cui oltre 160 localizzati nella pianura risicola piemontese, un fatto che conferma il ruolo di leadership della regione in questo segmento produttivo. La proposta è di Confagricoltura, che a Vercelli, nell'ambito del festival Risò, l'ha presentata con il vicepresidente Luca Brondelli di Brondello,

con il presidente di Vercelli e Biella Benedetto Coppo, oltre alla presidente di Ente Risi Natalia Bobba e Cinzia Simonelli, responsabile di laboratorio dell'Ente Risi.

L'idea era stata preannunciata a fine luglio dal presidente nazionale di Confagricoltura Massimiliano Giansanti; a Vercelli lo stesso presidente, nella prima giornata di lavori con la premier Giorgia Meloni, si è confrontato con i rappresentanti di filiera, anche in merito all'attuale fase di forte pressione economica sul comparto del riso. La proposta del riso aromatico italiano come alternativa al Basmati si inserisce proprio in questo contesto, in cui da una parte ci sono importazioni di riso con residui di prodotti fitosanitari o contaminazioni non conformi alle regole previste in Europa; e dall'altra parte un mercato

del Basmati indiano e pakistano che continua a crescere, grazie a nuove tendenze come il poke. Confagricoltura ha quindi lanciato l'idea di costituire un Consorzio del riso aromatico italiano, con l'obiettivo «di rafforzare l'identità del prodotto, aumentarne la riconoscibilità e la presenza sul mercato, e sostenere lo sviluppo di una filiera nazionale competitiva, sostenibile e capace di intercettare le nuove tendenze dei consumi».

Le varietà aromatiche che rientrano nella categoria sono Apollo, Emma, Fragranze, Gange, Giglio, Gioia, Iarim. Ad oggi la quasi totalità della domanda di riso di queste tipologie è soddisfatta da importazioni provenienti principalmente da India e Pakistan, mentre lo sviluppo della produzione nazionale, commentano da Confagri-

cultura, potrebbe consentire di sostituire una quota delle importazioni, creando maggior valore aggiunto per le aziende agricole piemontesi. «Il riso aromatico italiano - ha spiegato il presidente Coppo - non può naturalmente rappresentare da solo la risposta ai problemi della risicoltura, ma è una possibilità concreta di diversificazione che merita di essere sviluppata». Alla presentazione dell'alternativa 100% italiana al Basmati sono intervenuti anche il sottosegretario all'Agricoltura Patrizio La Pietra, l'assessore regionale all'Agricoltura Paolo Bongioanni e Mario Francesse, presidente dell'Airi, l'industria risiera italiana. La stessa associazione degli industriali, con la stessa Ente Risi, ha dato parere positivo alla proposta. R. MAG. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SPECIFICA SUL SETTORE CEREALICOLO

Inaugurata la sede vercellese di Agrion all'interno del centro ricerche Crea

Durante Risò 2026 è stata inaugurata la sede di Vercelli di Agrion, la fondazione per la ricerca, l'innovazione e lo sviluppo tecnologico dell'agricoltura piemontese, nata per volontà della Regione e Unioncamere Piemonte. Il nuovo sportello, specifico sul settore riso, è stato creato all'interno del centro ricerche Crea. I tecnici mettono a disposizione delle imprese competenze e assistenza tecnica, dalla consulenza

agronomica al supporto fitosanitario, dall'innovazione varietale alla gestione delle colture. Il presidio consentirà inoltre di sviluppare sperimentazioni legate a frutticoltura e viticoltura, con prove varietali, gestione nutrizionale, difesa integrata e biologica, e attività dedicate al contenimento della popillia japonica, oltre alla sperimentazione su nuove colture promette e industriali. R. MAG. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VENERDÌ A TRONZANO APPUNTAMENTO DI SLOW RICE

“C'era una volta l'Arborio” in attesa di Terra Madre

Terra Madre si avvicina e gli eventi collegati non mancano. Soprattutto quelli legati al riso, prodotto per eccellenza del Vercellese. Non c'è stato nemmeno il tempo di archiviare la seconda edizione di Risò che venerdì parte la marcia di avvicinamento al Salone del Gusto che si terrà a Torino dal 24 al 27 settembre. Venerdì alle 20 l'osteria della Mal'ora di Tronzano ospiterà «C'era una volta l'Arborio...», appuntamento proposto da Slow Rice,

nato per promuovere l'agroecologia e la biodiversità in risaia, ma anche lo stretto legame tra le varietà di riso tradizionali e le aree dove sono state selezionate. L'Arborio Classico, che compie 80 anni, è una delle varietà storiche italiane. Oggi però la varietà italiana più conosciuta all'estero rischia di scomparire: in attesa di Terra Madre se ne parlerà con Alice Cerutti di Cascina Oschiena attraverso i piatti cucinati da Davide Posillipo. La



L'Arborio Classico, varietà storica italiana, compie 80 anni

serata vedrà serviti Selenio allo zafferano al salto con ragu di salsiccia di Bra, Arborio Classico ai porcini, Piave Stravecchio e polvere di cipolle, Apollo profumato al limone

con bocconcini di faraona in umido. Si concluderà con una pastiera di Carnaroli classico. Obbligatoria la prenotazione al 348/7979672. A. A. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA