

PRIMO PIANO

ROBERTO MAGGIO
VERCELLI

Superata la crisi idrica del 2023 e soprattutto del 2022, le aziende agricole guardano con un certo ottimismo all'imminente raccolta del riso tra le province di Vercelli, Novara, Biella e Pavia. Anche se c'è la prospettiva che, a macchia di leopardo, i mezzi per il taglio posano scendere nelle campagne con una decina di giorni di ritardo rispetto al normale, in base alla varietà. E in base anche al periodo di semina, che questa primavera è stato in molti casi posticipato a causa delle abbondanti precipitazioni dei primi mesi dell'anno. Se da una parte le piogge hanno regalato una grande abbondanza di acqua, e dato fiducia, dall'altra hanno creato qualche disagio per entrare nei campi e preparare i terreni. In ogni caso, secondo gli addetti ai lavori, si prospetta un buon raccolto per il 2024.

Per Roberto Guerrini, presidente di Coldiretti Vercelli e Biella, il ritardo potrebbe spin-



Le aziende agricole vercellesi guardano con ottimismo all'imminente raccolta del riso



I primi tagli tra il 15 e il 20 settembre



Natalia Bobba di Ente Risi

Riso, una buona annata

Il taglio una decina di giorni in ritardo rispetto alla norma perché per le piogge era stata posticipata la semina. La qualità però si annuncia di pregio anche se alcune varietà come Carnaroli e Arborio hanno sofferto il brusone

gersi fino a 15 giorni. «Questo dipende anche dal fatto - spiega - che negli ultimi anni eravamo abituati a tagliare abbastanza presto. Inizialmente si pensava che addirittura il ritardo potesse essere maggiore, su certe varietà». Per quanto riguarda la qualità del raccolto, «su alcune varietà da interno, come il Carnaroli e l'Arborio - prosegue Guerrini - l'umidità

ROBERTO GUERRINI
PRESIDENTE COLDIRETTI
VERCELLI E BIELLA

Negli ultimi anni eravamo abituati a tagliare presto. Si pensava che il ritardo fosse anche maggiore



e il caldo hanno favorito il proliferare del brusone: le piante hanno sofferto, e un po' di danno c'è. Perché queste varietà, purtroppo, sono sensibili. Su altre varietà sembrerebbe un'annata normale, anche perché grandinate ce ne sono state ma pare che non abbiano portato particolari danni. La stagione è anomala: è partita male, zoppa, ma si spera di finire bene.

Anche perché su alcune varietà i risi si presentano belli». I raccolti «si prevedono buoni, e il riso, da quanto si vede esternamente si presenta bello: è questione di giorni, cerchiamo di essere fiduciosi», commenta Natalia Bobba, presidente di Ente Risi. La stagione risicola ha visto un aumento della superficie coltivata a riso rispetto all'anno scorso: gli ettari di risaie in tutta

Italia sono passati dai 210.239 del 2023 ai 226.100 ettari del 2024. L'incremento è del 7,5%, con un saldo positivo di 15.861 ettari in più: le abbondanti piogge, e soprattutto la neve sulle montagne, hanno incoraggiato i risicoltori. «Siamo quasi in dirittura d'arrivo - aggiunge - il ritardo intravisto nei mesi precedenti è stato assorbito in parte dalle temperature che si sono al-

Il settore chiede di poter rivedere le norme sul deflusso ecologico “Serve un confronto con l'Europa sulla quantità d'acqua nelle risaie”

IL CASO

«L'Ente Nazionale Risi non vuole assistere al declino della risicoltura italiana: in un'annata in cui non c'è stata carenza d'acqua, il settore si deve confrontare con regole che ne impediscono l'utilizzo. Sembra incredibile, ma è vero». Parlano così dal quartier generale dell'ente sulle norme del deflus-

so ecologico, che stanno mettendo a dura prova le risaie nella zona della Baraggia biellese e vercellese, dove si produce l'unica Dop del riso in Italia. In base alle norme comunitarie sul deflusso ecologico, quest'anno va rilasciata ai fiumi e torrenti utilizzati per l'irrigazione una quantità di acqua notevolmente maggiore rispetto agli altri anni; di conseguenza, la quantità di risorsa idrica derivata per le risaie è nettamente inferiore. La disponibilità di risorsa idrica è ab-

bondante, ma se le regole dovessero essere applicate rigidamente, senza deroghe, la questione diventerebbe grave per tutto il comprensorio. La presidente di Ente Risi, Natalia Bobba, ha invitato la Regione Piemonte a confrontarsi con il settore risicolo su questo tema, «per evitare ricadute drastiche di norme - precisa - che necessariamente devono essere riviste». La situazione è stata illustrata anche in sede ministeriale, richiedendo urgenti incontri e confron-



Quest'anno la disponibilità di risorse idriche è abbondante

ti pure in Europa. «Bisogna avere il coraggio di adottare norme e comportamenti che non pregiudichino il primato della risicoltura italiana nell'Ue - dichiara la presidente - Sarebbe poco lungimirante lasciare il mercato del riso in mano agli importatori solo perché non si è in grado di coniugare necessità di produzione e regole ambientali». Il presidente di Ovest Sesia Stefano Bondesan ricorda come il comprensorio da 100.000 ettari gestito dall'associazione d'irrigazione «è l'ultimo abbeveratoio d'Europa prima della migrazione di molte specie di volatili e la Comunità Europea lo riconosce connotandoci come "area umida". Senza acqua non sono solo a rischio aziende e coltivazioni, ma anche la fauna». R. MAG. —

PRIMO PIANO

IN SEDE AL CREA

Un "Open day" sul futuro del comparto



Incontro al Centro ricerche

Il futuro del comparto, la sostenibilità della produzione, le difese e le innovazioni in campo sono al centro del nuovo «Open day riso» organizzato dalla sede di Vercelli del Crea, Centro di ricerca cerealicoltura e colture industriali. L'appuntamento, ad ingresso libero e gratuito, si terrà lunedì 9 settembre dalle 9,30 nel centro di strada statale 11 per Torino, alle porte del capoluogo. Interverranno, tra gli altri, referenti di Ente Risi, del Crea stesso, dell'Università di Torino e del Cnr. Seguirà rinfresco offerto dal Centro ricerche. —

zate molto in agosto. Con legionate assolate il riso ha parzialmente recuperato. Probabilmente la zona della Lomellina taglierà il traguardo per prima, perché si vede che il riso sta virando sul giallo. Quello che fa la differenza è sicuramente l'epoca di semina: chi ha osservato le giuste tempistiche con determi-

È una notizia positiva anche l'aumento (più 7,5%) della superficie coltivata in Italia

nate varietà, si trova giusto nei tempi della raccolta. Chi aveva spostato in avanti a suo tempo le semine, magari a causa del maltempo, è poi sceso nei campi nella prima metà di giugno, addirittura il 20; e per loro c'è un minimo di ritardo, ma meno rispetto a quanto ci si aspettava. Pro-

tabilmente i primi tagli saranno il 15-20 settembre, in Lomellina, per arrivare fine settembre e primi ottobre quando inizierà il taglio vero e proprio». Anche il presidente di Confagricoltura Vercelli e Biella, Benedetto Coppo, ipotizza un leggero ritardo, che potrebbe variare dai 10 ai 15 giorni. «Per fine settembre — commenta — le macchine dovrebbero essere in campo». Per Giovanni Perinotti, agricoltore ed ex presidente dell'Unione Agricoltori interprovinciale, «c'è un po' di ritardo rispetto alle abitudini. Chi ha seminato nei tempi previsti raccoglierà con qualche giorno di ritardo, mentre gli altri dovranno aspettare di più. Si prospetta una campagna buona perché, a vista, pare che il risone sia di buona qualità e quantità. Solo il tempo potrà dirlo con certezza, e alla fine sarà il prezzo che livellerà il tutto». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dopo la primavera e l'estate di precipitazioni, il caldo ha riportato alla norma il calendario Soddisfatti i produttori di Gattinara: se non ci saranno imprevisti si avrà una raccolta di qualità

Vendemmia "classica" a ottobre Anticipo solo per lo spumante

L'ANALISI

ANDREA ZANELLO
GATTINARA

Sarà una vendemmia di quelle classiche a Gattinara, stimata nella prima decade di ottobre come non avveniva da tempo. Negli ultimi anni a causa del clima infatti la raccolta è stata sempre anticipata rispetto al passato. Non era scontato dopo una primavera ed un inizio di estate di pioggia continua e temperature a tratti autunnali, che hanno messo in seria difficoltà il ciclo fenologico della vite. Poi è arrivato un caldo estivo tutto sommato nella norma che, a parte rendere difficoltoso lavorare in vigna, sembra essere stato il fattore che ha riportato la vendemmia ad ottobre. E, sempre che in questo ultimo mese non arrivino altre sorprese in termini di temperature e precipitazioni, l'annata potrebbe essere di qualità.

«L'uva per ora è a posto — racconta Paride Iaretti, produttore di Gattinara — conto di partire con la vendemmia verso il 5 ottobre. E dai primi di luglio che non piove, a parte alcuni acquazzoni improvvisi. Per fortuna a Gattinara non abbiamo nessuna grandinata, come avvenuto a Borgosesia. Siamo fiduciosi di fare una vendemmia come si deve, a differenza di quanto avvenuto negli ultimi anni quando siamo partiti a raccogliere sempre più in anticipo a causa del caldo». Una previsione confermata anche da Alessia Travagliani, ultima generazione dell'azienda che a Gattinara possiede più ettari: «Negli ultimi 10 anni 8 volte almeno la vendemmia è stata anticipata. Quest'anno contiamo di iniziare a raccogliere le uve tra l'8 e il 10 ottobre». L'unica eccezione sarà per le punte dei grappoli di nebbiolo da utilizzare per lo spumante del progetto Neb-



La raccolta delle uve a Gattinara inizierà nei primi giorni di ottobre

DAL 16 SETTEMBRE AL WESTIN PALACE

Taste Alto Piemonte sbarca a Milano con le 10 denominazioni del territorio

Taste Alto Piemonte, il format di promozione ideato dal Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, sbarca a Milano. Il 16 settembre all'Hotel Westin Palace, in piazza della Repubblica, verrà replicato l'evento che da anni va in scena a Novara. Un'unica giornata aperta al pubblico, stampa ed operatori di settore con banchi di assaggio e due masterclass di approfondimento in collaborazione con la delegazio-

ne Ais Milano. Le aziende vitivinicole proporranno le ultime annate delle 10 denominazioni dell'Alto Piemonte: Boca Doc, Bramaterra Doc, Colline Novaresi Doc, Coste della Sesia Doc, Fara Doc, Gattinara Docg, Ghemme Docg, Lessona Doc, Sizzano Doc, Valli Ossolane Doc. Oltre ai banchi d'assaggio aperti ad operatori di settore, stampa e wine lovers, sono previste a due masterclass di approfondimento. —

bione: «Per quelli si partirà verso la seconda settimana di settembre, dai vigneti più vecchi. Ma comunque posticipando, visto che in passato iniziavamo subito dopo le ferie». Una situazione figlia del clima: «È la conseguenza del freddo durato fino alla fine di giugno, durante lo sviluppo, la fioritura e la prima fase di crescita delle piante. Da primi di luglio quando ha iniziato a fare caldo tutto il pregresso fortunatamente non ha influito sulla crescita e sullo sviluppo del grappolo. Sarà una vendemmia buona, non la migliore del secolo, ma interessante».

«Il freddo aveva già fatto una selezione naturale dei grappoli — aggiunge Cinzia Travagliani —. Adesso parte una seconda selezione per la maturazione in vista della vendemmia. L'annata 2024 potrebbe essere longeva vi-

**Per l'Erbaluce si inizia la prossima settimana
Il bianco fermo da metà settembre**

sto il clima fresco che si è avuto fino a luglio».

Questo per quanto riguarda il nebbiolo a Gattinara. Diversa la situazione nella parte occidentale della provincia, dove si coltiva l'erbaluce. Onorino Mottino dell'azienda Erbaluce di Mocrivello spiega: «Noi iniziamo a vendemmiare la prossima settimana per gli spumanti. Rispetto al passato leggermente in ritardo. La seconda raccolta per le uve da cui produrremo il bianco fermo la faremo a metà settembre per lasciare maturare gli acini e ottenere il grado zuccherino corretto. La pioggia degli ultimi giorni ha fatto bene all'uva. Il clima ci ha fatto perdere parecchia produzione, punteremo sulla qualità». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In aumento la produzione della pesca autoctona, presidio Slow Food

Borgo d'Ale ha lanciato "La Bella" ma il settore ortofrutta resta in crisi

L'ANALISI

Notizie confortanti dalla frutticoltura del Vercellese, in particolare da Borgo d'Ale e Cigliano, in questa stagione caratterizzata da abbondanti piogge e caldo intenso alternato a qualche grandinata. «Partiamo con le note positive — spiega il sindaco borgodalese Pier Mauro Andorno — e ricordiamo come la nostra pesca autoctona

«La Bella», da poco prodotto Slow Food, ha visto un aumento di produzione. Basti pensare che si contavano 18 piante di questo frutto e ora ce ne sono 300. Ed è un fatto che ci dà fiducia per il futuro». Questa varietà è di polpa bianca e molto dolce e vede la maturazione nelle settimane a cavallo tra luglio e agosto. «Questo è il lato positivo del 2024 — precisa Andorno — ma ci sono anche particolari più difficili da valutare perché non sono particolarmente con-

fortanti». Alcuni anni fa la produzione di pesche (di ogni varietà) era di circa 100 mila quintali mentre ora si arriva ad un decimo. «Il nostro territorio sta perdendo molte aziende legate alla frutticoltura e gran parte del terreno diventa dedito alla coltivazione di frumento. Al di là degli eventi climatici che quest'anno non hanno favorito la produzione delle pesche (si stima un calo del 10% — ndr) possiamo dire che c'è una crisi generale per la mancanza di gio-



La produzione di pesche, alcuni anni fa, arrivava a 100 mila quintali

vani che intendano avviare questa attività». Anche il comparto dei kiwi, molto radicato soprattutto a Cigliano, ha dovuto fare i conti con un clima altalenante e con due gradinate.

«L'esemplare che risulta più

colpito dal cambiamento climatico nella nostra zona è il kiwi — spiega Andorno —: su 200 mila quintali di produzione complessiva, il Vercellese sta perdendo quasi il 50% dei raccolti». Quest'anno si pensa che la capacità

produttiva si assesti sugli 80 mila quintali di kiwi. «Anche in questo caso, le cause sono stress di vario tipo — continua Andorno —: in primo luogo c'è il cambiamento climatico, poi subentrano le malattie del kiwi e, in ultimo, la minor presenza di giovani che continuano questo lavoro». Il problema delle malattie ha fatto sì che negli ultimi anni i kiwi risultino di una pezzatura inferiore e pertanto poco appetibili dal mercato. «La nostra tradizione non deve andare persa — conclude Andorno — ed è per questo che puntiamo molto sul nostro prodotto principe, la pesca di Borgo d'Ale, ma servono strategie ad ampio respiro per invertire la tendenza generale di abbandono della frutticoltura». v.r.o. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA